

ABACCO'S

STEAKHOUSE

Operations Support (m/w/d)



Standort
Ludwigsburg, Köln



Bereich
Office



Beschäftigungsart
Vollzeit

Wer wir sind

Wir sind ein dynamisches und wachsendes Unternehmen mit mehreren Restaurants in ganz Deutschland. Unser Anspruch ist nicht nur, unseren Gästen das perfekte Restaurantenerlebnis zu bieten, sondern auch für unsere Mitarbeiter ein wertschätzender und loyaler Arbeitgeber mit Wohlfühlfaktor zu sein. Für uns stehen erstklassige Produkte ebenso im Vordergrund wie unsere Mitarbeiter und der Spaß an der Arbeit im Team. Gemäß unserem Motto „Weniger Fleisch ist mehr“ stehen wir für bewussten Fleischgenuss, der nachhaltig ist und für eine artgerechte sowie naturbelassene Rinderzucht steht.

Werde unser Sicherheitsexperte und Gestalter für erfolgreiche Restaurants!

Bist du bereit, Verantwortung zu übernehmen und unsere Restaurants auf das nächste Level zu heben? In dieser vielseitigen Rolle sorgst du nicht nur für Sicherheit und Qualität, sondern trägst auch aktiv zur Weiterentwicklung unserer Standorte bei.

Warum du bei uns genau richtig bist:

- ✓ Du willst eigenverantwortlich arbeiten und wirklich etwas bewegen.
- ✓ Du liebst es, Strukturen zu verbessern und Teams zu unterstützen.
- ✓ Du hast ein Auge fürs Detail, ohne das große Ganze aus den Augen zu verlieren.

Deine Aufgaben

- **Steuerung externer Dienstleister:**
Du koordinierst eigenverantwortlich unsere externen Partner und stellst sicher, dass alle Leistungen termin- und qualitätsgerecht erbracht werden.
- **Projektmanagement & Unternehmensentwicklung:**
Du unterstützt aktiv bei der Planung, Umsetzung und Nachverfolgung interner Projekte mit dem Ziel, Strukturen und Prozesse im gesamten Unternehmen kontinuierlich zu verbessern, identifizierst Optimierungspotenziale und verfolgst Prozessänderungen bis zur erfolgreichen Implementierung.
- **Controlling & Analysen:**
Du unterstützt das Management, indem du das Restaurantcontrolling übernimmst, aussagekräftige Analysen erstellst und daraus fundierte Handlungsempfehlungen ableitest
- **Begleitung von Restaurantneueröffnungen:**
Vom ersten Konzept bis zur erfolgreichen Eröffnung – du koordinierst alle beteiligten Abteilungen, stellst sicher, dass jedes neue Restaurant termingerecht und effizient an den Start geht, unterstützt operativ vor

Du bringst mit

- Du verfügst über **sehr gute Deutschkenntnisse in Wort und Schrift** (mindestens C1-Niveau) und kannst dich sicher und präzise ausdrücken.
- Du bringst **fundierte Erfahrung aus der Systemgastronomie** mit und kennst die branchenspezifischen Abläufe und Anforderungen.
- **Grundkenntnisse im Qualitätsmanagement** gehören ebenso zu deinem Repertoire wie ein gutes Verständnis für strukturierte Arbeitsprozesse.
- Erste praktische Erfahrungen im **Projektmanagement** sind von Vorteil – idealerweise hast du bereits an bereichsübergreifenden Projekten mitgewirkt.
- Du zeichnest dich durch eine **hohe Lernbereitschaft** aus und bist motiviert, dich schnell und selbstständig in neue Themenfelder einzuarbeiten.
- **Flexibilität, Eigenverantwortung und Zuverlässigkeit** runden dein Profil ab – du behältst auch in dynamischen Situationen den Überblick und handelst lösungsorientiert.

Wir bieten dir

- Du hast die Wahl: arbeite an einem unserer Standorte – Köln oder in der Hauptverwaltung in Ludwigsburg, ganz nach deinem Wohnort oder deiner Vorliebe.
- Einen langfristigen und sicheren Arbeitsplatz in einem familiären, internationalen und hochmotivierten Team
- Flache Hierarchien und eine offene Unternehmenskultur
- Interessante Weiterentwicklungsmöglichkeiten innerhalb der ABACCO'S Karriereleiter, z.B. als Operations Manager
- Bezuschussung zum Jobticket
- Vergünstigte Mitarbeiterverpflegung
- Corporate Benefits Account

Ort und führst Trainings für das Team durch.

- **Reisebereitschaft:**

Du bringst eine hohe Reisebereitschaft mit, um vor Ort in den Restaurants, bei Partnern oder Projektstandorten präsent zu sein und eine effektive Zusammenarbeit sicherzustellen.

Olga Frank | Head of Human Resources | olga.frank@abaccos-steakhouse.de - 015730243634

ABACCO'S
STEAKHOUSE 

[Impressum](#) [Datenschutz](#)

© 2024 ABACCO'S STEAKHOUSE