

Junior Support Operations & Projekte (m/w/d)

Standort
Ludwigsburg, Köln, Düsseldorf

Bereich
Office, Management

Beschäftigungsart
Vollzeit

Wer wir sind
Wir sind ein dynamisches und wachsendes Unternehmen mit aktuell 14 Restaurants in ganz Deutschland. Unser Anspruch ist nicht nur, unseren Gästen das perfekte Restauranterlebnis 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.

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.

Als Teil unseres Operations-Teams übernimmst du eine zentrale Rolle bei der Vorbereitung neuer Restaurants und der kontinuierlichen Weiterentwicklung unserer Unternehmensstrukturen.

Deine Aufgaben

Du bringst mit

Wir bieten dir

- **Projektmanagement & Unternehmensentwicklung**
  Du übernimmst interne Projekte in enger Zusammenarbeit mit dem Head of Operations mit dem Ziel, Strukturen und Prozesse im gesamten Unternehmen kontinuierlich zu verbessern. Dabei identifizierst du Optimierungspotenziale und verfolgst Prozessänderungen bis zur erfolgreichen Implementierung.
- **Begleitung von Restaurantneueröffnungen**
  Du koordinierst alle operativen Dienstleister rund um die Eröffnung und stellst sicher, dass jedes neue Restaurant termingerecht und effizient an den Start geht. Vor Ort unterstützt du das Team operativ.
- **Recruiting & Betreuung neuer Mitarbeitender in der Pre-Opening-Phase**
  Du unterstützt im Recruiting für neue Restaurants und betreust die neuen Mitarbeitenden bereits vor dem Opening, sodass das Team bestens vorbereitet an den Start geht.
- **Arbeitssicherheit**
  Du betreust den Bereich Arbeitssicherheit für und in unseren Restaurants in enger Zusammenarbeit mit unserem externen Partner.
- **Reisebereitschaft**
  Du bringst eine hohe Reisebereitschaft mit, um vor Ort in den Restaurants, bei Partnern oder Projektstandorten

- 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.
- Strukturierte Arbeitsprozesse liegen dir im Blut und du bringst zudem grundlegende Kenntnisse im Qualitätsmanagement mit.
- 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.

- Eine vielseitige Rolle mit direktem Einfluss auf den Erfolg unserer Restaurantneueröffnungen
- Einblicke und Verantwortung über alle 14 Standorte hinweg statt eines einzelnen Restaurants
- Kurze Entscheidungswege in einem wachsenden, dynamischen Unternehmen
- Raum für eigene Ideen und die Möglichkeit, Strukturen aktiv mitzugestalten
- Ein Team, das dich beim Einstieg in neue Themenfelder unterstützt

präsent zu sein und eine effektive Zusammenarbeit sicherzustellen.

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

ABACCO'S STEAKHOUSE

© 2024 ABACCO'S STEAKHOUSE