



Kaimug Roppenheim
The Style Outlets
1 Route de l' Europe- RD4
Boutique D5
67480 Roppenheim

Telefon: 0176 307 300 74
E-Mail: canan.cengiz@gmx.de
Internet: www.kaimug.de
Ansprechpartner: Frau Canan Cengiz



Über

Kaimug ist ein Erlebnis-Restaurant der ganz besonderen Art, das einen neuen Trend gesetzt hat. Hier wird schnelles und gesundes Essen mit Qualität und Atmosphäre kombiniert. Basierend auf dem Prinzip der originalen, traditionell thailändischen Garküche werden dem Gast in schönem Ambiente schmackhafte und leicht verdauliche Gerichte zu moderaten Preisen angeboten.

Seit der Gründung im Jahr 1996 haben wir ein ausgereiftes Konzept entwickelt, das in der vielfältigen Gastronomie-Landschaft seinen festen Platz gefunden hat. Auf dieser Basis betreiben wir inzwischen 20 Verkaufsstandorte – im Wesentlichen in Süddeutschland – mit insgesamt etwa 150 Mitarbeitern.

Unsere Erfolgsgeschichte? Tausende von zufriedenen Gästen pro Tag. Rund 20 Restaurants im süddeutschen Raum, der Schweiz und Frankreich. Über 200 Mitarbeiter verschiedener Nationen, das ist KAIMUG – die Nr. 1 in der thailändischen Systemgastronomie.

Für unseren Betrieb in Frankreich/Roppenheim suchen wir ab sofort eine(n)

Schichtleiter/-in

Werden Sie Teil unseres Erfolgs und gehen Sie mit Führungspotenzial Ihren Weg mit uns in eine aufregende Zukunft voller Herausforderungen. Schnell übernehmen sie bei uns Verantwortung und lernen alles, was Sie als verantwortlicher Schichtführer eines Restaurants für den reibungslosen Schichtablauf können müssen, von der Gewährleistung einer bedarfsgerechten Produktion und die Einhaltung der Sicherheits- und Qualitätsstandards über die optimale Personaleinsatzplanung bis hin zur Führung eines multikulturellen Teams mit Mitarbeitern aus verschiedenen Nationen.

Neben vielfältigen Tätigkeiten in den Bereichen Produktion und Verkauf unterstützen Sie die Mitarbeiter und den Restaurantleiter bei der Ausübung ihrer abwechslungsreichen Aufgaben. Sie können sicher sein – bei uns erleben Sie jeden Tag was Neues.

Außergewöhnliche Karrierechancen und Fortbildungsmöglichkeiten bieten Ihnen eine sichere Zukunft beim Marktführer der thailändischen Systemgastronomie.

Das erwarten wir:

- Ihre Dienstleistungsorientierung und ein starker Servicegedanke zeichnen Sie besonders aus
- Organisationstalent und Durchsetzungsfähigkeit gehören zu Ihren Stärken
- Durch Ihre „Hands-on“ Mentalität packen Sie gerne im operativen Geschäft mit an
- Außerordentliches Engagement ist für Sie eine Selbstverständlichkeit
- Als Teamplayer können Sie nicht nur sich, sondern auch Ihre Kollegen motivieren
- Sie haben keine Scheu, Verantwortung für ein ganzes Team zu übernehmen
- Sie verfügen über Französisch-Kenntnisse
- Sie verfügen idealerweise über eine abgeschlossene systemgastronomische Ausbildung? Perfekt!

Karrierehungrig? Machen Sie den 1. Schritt und senden uns gleich Ihre Online-Bewerbung an die obenstehende Mailadresse. Wir freuen uns auf Sie!

Spannende Einblicke in die Arbeitswelt bei KAIMUG finden Sie auch auf unserer Internetseite kaimug.de