



# **BETRIEBSLEITUNG**

## **FRANKFURT (m/w/d)**

### **DAS SIND DEINE AUFGABEN**

- Fachliche und disziplinarische Personalführung der Mitarbeiter am jeweiligen Standort sowie das Führen von Einstellungs- und Personalgesprächen
- Prozessoptimierung sowie Unterstützung bei der Organisation der Prozesse im Verkauf und in der Backstube
- Einhaltung der Budgets sowie Sicherstellung und Kontrolle der Erreichung von Umsatzzielen in Abstimmung mit dem COO
- Verantwortung für ein optimales Erscheinungsbild der Bäckereien sowie einer hohen Produktqualität
- Regelmäßige, intensive Kontrolle des Wareneingangs und Einhaltung der Hygienevorschriften
- Sicherstellung der Einhaltung aller gesetzlichen Sicherheitsvorschriften, betrieblichen Hygienemaßnahmen und HACCP-Richtlinien sowie deren regelmäßige Kontrolle
- Organisation der arbeitssicherheitsrelevanten Themen wie Mitarbeiter-Unterweisungen, Brandschutz, Erste Hilfe, Arbeitsmedizinische Betreuung
- Verantwortung der Bioland- und Gesundheitskontrollen sowie Sicherstellung der Umsetzung der daraus resultierenden Maßnahmen
- Kontrolle der regelmäßigen Wartung aller technischen Geräte im Betrieb
- Verantwortung von buchhalterischen Themen und dem korrekten Ablauf der Bargeldprozesse im Store in Abstimmung mit dem CFO

### **DAS BRINGST DU MIT**

- Leidenschaft für handwerklich hergestelltes Brot und guten Kaffee
- Ausgeprägte Kundenorientierung und freundliches Auftreten sowie gute Kommunikationsfähigkeit
- Bewusstsein für Ordnung und Sauberkeit
- Flexibilität, Motivation und Belastbarkeit
- Eigenständiges, zuverlässiges, strukturiertes und zielorientiertes Arbeiten
- Hohes Maß an Führungskompetenz
- Natürliche Autorität, Empathie und eine offene, kommunikative Art mit proaktiver Konflikt- und Konsensfähigkeit
- Fähigkeit im Team zu arbeiten und ein engagiertes Team zu motivieren und zu leiten
- Kaufmännische Erfahrung, insbesondere im Bereich Personalführung und Kostenmanagement

## **DAS SIND DEINE QUALIFIKATIONEN**

- Erfolgreich abgeschlossene Ausbildung oder Studium
- Idealerweise 1-3 Jahre Berufserfahrung im Einzelhandel oder in der Gastronomie in einer vergleichbaren Position
- Erfahrung in der Führung und Motivation von Mitarbeitern
- Hohes Qualitätsbewusstsein und ausgeprägter Servicegedanke
- Sehr gute Kenntnisse im Umgang mit MS Office Anwendungen
- Organisationstalent, operativ und administrativ
- Sehr gute Deutsch- und fundierte Englischkenntnisse

## **WIR BIETEN DIR DAFÜR**

- Eine abwechslungsreiche Tätigkeit im Herzen der Stadt
- Ein sehr gutes, leistungsorientiertes Gehalt
- Kostenlose Mitarbeiterverpflegung
- Intensive Einarbeitung und Unterstützung während Deiner Arbeit
- Planungssicherheit durch verbindliche Dienstpläne
- Entwicklungsmöglichkeiten und Gestaltungsspielraum in einem jungen und motivierten Team

---

Du möchtest Teil des Teams werden? Wir freuen uns auf Dich!  
Schick' Deine vollständige Bewerbung mit Lebenslauf, Foto,  
Kontaktdaten und ggf. Zeugnissen per E-Mail an: [fleissig@zeitfuerbrot.com](mailto:fleissig@zeitfuerbrot.com)

## **ÜBER ZEIT FÜR BROT**

Wir sind ein 100%iger Bio-Betrieb. Und wir machen unseren Job gut. Finden unsere Kunden. Gegründet 2009, haben wir uns zum Ziel gesetzt, eine neue Brottradition zu begründen und das traditionelle Bäckerhandwerk nicht nur wiederzubeleben, sondern innovativ und zeitgemäß neu zu gestalten. Wir möchten unsere Kunden mit den besten Backwaren der Stadt versorgen. Dafür backen wir handwerklich mit den besten Zutaten aus 100% biologischem Anbau und verzichten auf jegliche Zusatzstoffe.

