



Executive Chef (m/w)

Quality & Training Supervisor

NENI ist das Unternehmen und Küchenkonzept von Familie Molcho. Neben den eigenen Lokalen, NENI am Naschmarkt und Tel Aviv Beach, betreibt NENI ein internationales Franchise-Konzept. Familie und Wertschätzung sind dabei ein wesentlicher Teil. Nach unserem Motto "Life is beautiful. Be part of it." suchen wir ab sofort für Vollzeit einen **Quality & Training Supervisor (m/w)** für unser Franchise-Team:

Aufgaben:

- ◆ Schulung der NENI Köche an unseren Standorten
- ◆ Qualitätskontrolle (Audits) in unseren Franchise-Restaurants in Europa
- ◆ Mitwirkung bei der Entwicklung von Rezepten
- ◆ Unterstützung bei der Entwicklung und Implementierung zukünftiger NENI-Projekte
- ◆ Sonstige administrative und organisatorische Tätigkeiten
- ◆ Kontrolle der Einhaltung aller HACCP-Standards in unseren Franchise-Restaurants

Du bietest:

- ◆ Leidenschaft für Lebensmittel und die Fähigkeit zu begeistern
- ◆ einschlägige Berufserfahrung & gastronomische Ausbildung erwünscht
- ◆ gute Deutsch-, Englisch & MS Office Kenntnisse
- ◆ Reisebereitschaft und Bereitschaft für Wochenenddienste
- ◆ Erfahrung im Abhalten von Schulungen und Trainings von Vorteil
- ◆ Kommunikativ, teamfähig, flexibel & belastbar
- ◆ Lösungsorientierte, strukturierte und selbstständige Arbeitsweise

Dafür bieten wir:

- ◆ eine herausfordernde und abwechslungsreiche Tätigkeit in einem aufstrebenden Umfeld
- ◆ ein angenehmes Betriebsklima in einem jungen und motivierten Team
- ◆ eine langfristige Perspektive in einem familiären Arbeitsumfeld
- ◆ ein Bruttomonatsgehalt ab € 2.600,- auf Vollzeit-Basis, Überzahlung nach Qualifikation und Erfahrung

Bereit? Dann los! Camilla Molnar freut sich auf deine Bewerbung an: jobs@neni.at

L.I.B. GmbH
Hermann-Gebauer-Straße 24
1220 Wien

Find out more about us: www.neni.at

