



Supervisor

¿Te interesa el manejo de gente, turnos y atención al cliente? Aca tenes la chance de manejar una de las tres heladerías de Patagon en Munich, y aprender todo lo que implica manejar un local! Somos un equipo joven y damos la bienvenida a todos los que quieran trabajar en un buen clima laboral y tengan pasión por el helado o la gastronomía.

Resumen:

30 a 40 hs semanales idealmente con días rotativos de fin de semana, con posibilidad de horas extra pagadas.

Tareas y responsabilidades:

Garantizar el correcto funcionamiento del local, la calidad del producto y la buena experiencia del cliente.

Parte operativa/control

- Operación y/o control de apertura y cierre
- Manejo de caja
- Control y pedido de stock
- Orden del local
- Asegurar el cumplimiento de estándares de calidad, higiene y seguridad alimentaria.

Parte humana

- Liderar tu equipo
- Armar turnos semanales/mensuales
- Resolver conflictos
- Comunicación (feedbacks, reuniones)
- Entrenar empleados nuevos

Parte comercial

- Excelente atención al cliente
- Manejo de quejas
- Conocimiento del cliente
- Propuestas para mejorar ventas

Perfil:

- Deseable: Experiencia en atención al cliente (gastronomía/retail)
- Deseable: Experiencia con armado de turnos y manejo de equipos
- Habilidades de liderazgo, comunicación y organización
- Alemán fluido (min. B1)
- Metódico, organizado y ordenado
- Poder dar feedback constructivo
- Tener permiso laboral válido



Ladenmanager

Interessierst du dich für Mitarbeiterführung und Kundenservice? Hier hast du die Chance, eine der drei Patagon-Eisdielen in München zu leiten und alles zu lernen, was es bedeutet, ein Geschäft zu führen! Wir sind ein junges Team und heißen alle willkommen, die in einem guten Arbeitsklima arbeiten möchten und eine Leidenschaft für Eis oder Gastronomie mitbringen.

Zusammenfassung:

30 bis 40 Stunden pro Woche, idealerweise mit rotierenden Wochenenddiensten.
Bezahlte Überstunden sind möglich.

Aufgaben und Verantwortlichkeiten:

Sicherstellung des reibungslosen Betriebs des Geschäfts, der Produktqualität und eines positiven Kundenerlebnisses.

Operativer Bereich / Kontrolle

- Durchführung und/oder Kontrolle von Öffnung und Schließung
- Kassenführung
- Lagerbestandskontrolle und Warenbestellung
- Ordnung und Sauberkeit des Ladens
- Sicherstellung der Einhaltung von Qualitäts-, Hygiene- und Lebensmittelsicherheit Standards

Menschlicher / Führungsbereich

- Führung des Teams
- Erstellung wöchentlicher / monatlicher Schichtpläne
- Konfliktlösung
- Kommunikation (Feedbackgespräche, Meetings)
- Einarbeitung und Schulung neuer Mitarbeiter

Kaufmännischer Bereich

- Exzellenter Kundenservice
- Beschwerdemanagement
- Kundenverständnis
- Vorschläge zur Verkaufssteigerung

Profil:

- Wünschenswert: Erfahrung in Gastronomie / Einzelhandel
- Wünschenswert: Erfahrung in der Schichtplanung
- Führungs-, Kommunikations- und Organisationsfähigkeiten
- Fließende Deutschkenntnisse (mind. B1)
- Strukturierte, organisierte und sorgfältige Arbeitsweise
- Fähigkeit, konstruktives Feedback zu geben
- Gültige Arbeitserlaubnis