



# BEETNUT WANTS YOU!

## Restaurant Supervisor (m/w) (60-100%)

### Teilst du unsere Liebe zum plantbased Essen?

Bist du aufgeschlossen und Essen ist deine Leidenschaft? BEETNUT ist deine plantbased Oase in der Stadt Zürich und wir servieren Bowls aus warmem Gemüse und weitere healthy Leckereien. Wir haben unseren Flagshipstore in Zürich erfolgreich eröffnet und suchen zusätzlich einen Schichtverantwortlichen, der unser BEETNUT Restaurant zu Top Reviews bringt und unsere Mitarbeitenden während der Schichten führt.

### FÜHRUNG EINER SCHICHT DES RESTAURANTS UND DABEI VERANTWORTUNG ÜBER

- Aktive Mitarbeit im Restaurant: Vor- und Zubereitung von unseren Bowls etc.
- Zufriedenheit der Gäste
- Führung von bis zu 10 Mitarbeitenden
- Verantwortung über Lebensmittelsicherheit und Qualität
- Sicherstellen der BEETNUT Standards
- Schulung der Mitarbeitenden

### DAS BRINGST DU MIT

- Erste Führungserfahrung in der Gastronomie oder der Systemgastronomie
- Gute MS Office Kenntnisse - Übung mit Computer Arbeit
- Hohes Mass an Selbständigkeit, Verantwortungsbewusstsein und Flexibilität
- Hohe Sozialkompetenz, sowie unternehmerisches Denken und Handeln
- Gute Deutsch- und Englischkenntnisse

### ARBEITSBEGINN: per sofort.

Wir freuen uns auf deine vollständige Online-Bewerbung und sichern dir absolute Diskretion zu.

**Wir:** das ist die CIP Management AG mit Sitz im Zürcher Seefeld, bestehend aus zurzeit 20 Mitarbeitern und ca. 100 Mitarbeitern in unseren fünf Restaurants. Wir betreiben drei Fast Casual Restaurant Brands b.good, Stripped Pizza und BEETNUT sowie den Juice-Produzenten HEYLIFE. Sie haben alle die gemeinsame Mission "Better Food - Better Life!".

**Das suchen wir:** Unterstützung für unser erfolgsorientiertes, junges & motiviertes Team bei der Expansion in der Schweiz und im Ausland.

**Meret Hany** // Human Resources  
Kirchenweg 8  
8008 Zürich  
Tel.: +41 44 380 00 38  
meret@cip-management.com