

<https://spizzicando.com/job/verkaeuf-er-verkaeuf-erin-spizzicando-gastronomie-m-w-d-6/>

Schichtleiter Systemgastronomie Spizzicando (m/w/d)

Beschreibung

Werden Sie Teil von Spizzicando

Spizzicando ist ein neues italienisches Street-Food-Konzept mit dem Ziel, die authentischen Aromen Italiens nach Deutschland zu bringen.

Bei uns stehen frische SPIZZA AL TAGLIO, knusprige SPIZZEROTTI, original SPIZZARANCI, süße Spezialitäten und weitere italienische Köstlichkeiten im Mittelpunkt. Unsere Produkte werden nach italienischen Rezepturen hergestellt und verbinden höchste Qualität mit schnellem Service und modernem Lifestyle.

Im Rahmen unserer Expansion suchen wir engagierte Schichtleiterinnen und Schichtleiter, die Verantwortung übernehmen und gemeinsam mit uns die ersten Spizzicando Stores erfolgreich entwickeln möchten.

Zuständigkeiten / Hauptaufgaben

Ihre Aufgaben

- Verantwortung für den reibungslosen Ablauf während Ihrer Schicht
- Führung und Unterstützung des Teams im Tagesgeschäft
- Sicherstellung unserer Qualitäts-, Hygiene- und Servicestandards
- Unterstützung in Verkauf, Service und Küche
- Einteilung und Koordination der Mitarbeitenden während der Schicht
- Kontrolle von Warenbeständen und Warenpräsentation
- Unterstützung bei Kassenabschlüssen und Tagesabrechnungen
- Ansprechpartner für Gäste und Mitarbeitende

Qualifikationen / Anforderungen

Ihr Profil

- Erfahrung in Gastronomie, Systemgastronomie, Bäckerei oder Einzelhandel
- Erste Erfahrung in einer verantwortungsvollen Position von Vorteil
- Organisationstalent und Teamfähigkeit
- Freundliches und sicheres Auftreten
- Verantwortungsbewusstsein und Zuverlässigkeit
- Bereitschaft, aktiv mit anzupacken

Leistungen der Anstellung

Wir bieten

- Übergesetzlicher Urlaubsanspruch
- Pünktliche und faire Bezahlung
- Strukturierte Einarbeitung und Schulungen
- Moderne Arbeitsabläufe und digitale Prozesse
- Aufstiegs- und Entwicklungsmöglichkeiten
- Perspektive zur stellvertretenden Storeleitung oder Storeleitung
- Mitarbeit beim Aufbau einer neuen Gastronomiemarke

Arbeitgeber

Spizzicando Stores GmbH

Arbeitspensum

Vollzeit, Teilzeit, Befristet

Start Anstellung

01.07.2026

Dauer der Anstellung

mind 1. Jahr (Option auf Verlängerung)

Industrie / Gewerbe

Systemgastronomie

Arbeitsort

55116, Mainz

Arbeitszeiten

Öffnungszeiten 10 – 22 Uhr.

Veröffentlichungsdatum

2. Juni 2026

- Sicherer Arbeitsplatz in einem expandierenden Unternehmen
- Familiäres Arbeitsumfeld mit kurzen Entscheidungswegen

Kontakte

Einfach online jetzt bewerben.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung.