



FRESH CALIFORNIAN COOKING

# TRUCKLEITER FÜR UNSEREN FOODTRUCK

Festanstellung in Vollzeit für SoQalicious –  
Food Truck Concepts & Catering GmbH

Wir sind mit unseren Food Trucks an täglich wechselnden Standorten und auf den unterschiedlichsten Events unterwegs. Für die eigenverantwortliche Betreuung unserer Trucks suchen wir ab sofort einen TruckleiterIn zur Verstärkung unseres Teams.

## DABEI ERWARTEN DICH FOLGENDE AUFGABEN:

Als Führungskraft auf einem SoQalicious-Truck bist du für die Vorbereitung, den Verkauf, die Koordination deiner Mitarbeiter und die logistischen Abläufe zuständig. Du sicherst die Qualitätsstandards und bist die Schnittstelle für den Verkauf und die vorbereitende Küche.

- Verantwortung für ein Team von 2-3 MitarbeiterInnen im FoodTruck
- Verantwortung für die operative Leitung an den jeweiligen Standorten in und um Hamburg
- Verkörperung der SoQalicious Philosophie
- Vorbereitung des Verkaufsbereiches
- Hauptverantwortung für Kasse und Abrechnung
- Monatliches Reporting
- Betreuung der Gäste am FoodTruck
- Zubereitung und Ausgabe der SoQalicious Produkte
- Sicherung der Hygiene-/Qualitätsstandards
- Du übernimmst Verantwortung für „Deinen“ Truck!

## DEIN PROFIL:

- Du hast eine gastronomische Berufsausbildung oder langjährige Erfahrung in der Gastronomie in einer verantwortungsvollen Position.
- Du kannst eigenverantwortlich handeln und Problemstellungen souverän und ruhig lösen.
- Du verfügst über ein gepflegtes Äußeres und bist ein guter Typ.
- Du bist gut drauf, fröhlich und hast Lust auf uns.
- Du bist motiviert, begeisterungsfähig, wissbegierig, freundlich und du hast Freude am Umgang mit deinen Gästen am Truck.
- Du bist flexibel bezüglich deiner Arbeitszeiten.
- Du bist verlässlich und pflichtbewusst.
- Du beherrschst die deutsche Sprache in Wort und Schrift.
- Du hast einen PKW und/oder LKW Führerschein.

## WAS WIR DIR BIETEN:

- Ein junges und professionelles Team mit großem Tatendrang, einer wahnsinnigen Passion für gutes und frisches Essen
- Ein Unternehmen das bereit ist, ein neues Gastronomie-Konzept zu etablieren und an mehreren Standorten aus- und aufzubauen
- Eine absolut flache Hierarchie und dadurch sehr schnelle Entscheidungswege
- Einen tollen Arbeitsplatz mit dem „Wir-sind-ein-tolles-Team“- Gefühl
- Absolut gelebte und ehrliche Werte
- Eine faire und leistungsorientierte Bezahlung
- Vielfältige Perspektiven

Wenn DU meinst, dass DU für die SoQal-Crew der oder die Richtige bist, freuen wir uns sehr auf Deine Bewerbung (Lebenslauf, kurzes Anschreiben)! Bitte schicke Deine Unterlagen an: [info@soqalicious.de](mailto:info@soqalicious.de)