

Lagardere Travel Retail zarządza w Polsce siecią około 1000 punktów sprzedaży prowadzonych pod 33 różnymi brandami w ramach 3 linii biznesowych: Travel Essentials (sklepy Inmedio, Inmedio Trendy, 1Minute, Relay), Duty Free & Fashion (sklepy Aelia Duty Free, The Fashion Gallery) i Foodservice (kawiarnie Costa Coffee, kawiarnie SO! Coffee, Furore! i brandy restauracyjne między innymi PAUL, Misa, The Flame).

Poprowadź swój biznes | kawiarnia Costa Coffee

- **Miejsce pracy:** Kraków, Henryka Kamieńskiego 11, Podgórze Duchackie (małopolskie)

Twój zakres obowiązków

- Strategiczne zarządzanie jedną z topowych kawiarni Costa Coffee w Polsce
- Budowanie, rozwijanie i skuteczne motywowanie 15-osobowego zespołu Baristów i Kierowników Zmiany
- Tworzenie efektywnych harmonogramów pracy i delegowanie zadań
- Wdrażanie strategii zwiększających sprzedaż i zadowolenie klientów
- Zapewnianie najwyższej jakości obsługi klienta
- Utrzymanie wysokiego standardu bezpieczeństwa wydawanych posiłków oraz napojów
- Optymalizacja procesów operacyjnych i zarządzanie kosztami

To oferujemy

- gotową do otwarcia, w pełni wyposażoną i zatowarowaną kawiarnię w atrakcyjnej lokalizacji
- długofalową, stabilną współpracę (umowa agencyjna na czas nieokreślony)
- brak wkładu własnego - zabezpieczeniem umowy jest kaucja zwrotna
- przychody, na które masz realny wpływ, oparte na systemie prowizyjnym z gwarantowaną podstawą
- brak kosztów związanych z lokalem (czynsz, prąd i in.) oraz zatowarowaniem
- pełen pakiet szkoleń na dobry i bezpieczny start
- szkolenie baristyczne
- stałe marketingowe, merytoryczne i techniczne wsparcie
- możliwość skorzystania na preferencyjnych warunkach z prywatnej opieki medycznej w Medicover oraz z karty sportowej Multisport Plus
- zniżki na produkty w sklepach, kawiarniach oraz restauracjach prowadzonych przez Lagardère Travel Retail w Polsce (m.in. So Coffee, 1Minute Smacznego!, Relay, Inmedio, Aelia Duty Free, Costa Coffee)

Nasze wymagania

- Udokumentowane doświadczenie w zarządzaniu zespołem minimum 10-15 osób
- Minimum 3-letnie doświadczenie na stanowisku kierowniczym w gastronomii
- Potwierdzony sukces w budowaniu i rozwijaniu efektywnych zespołów
- Doświadczenie w rekrutacji, szkoleniu i motywowaniu pracowników
- Znajomość standardów bezpieczeństwa żywności

- Gotowość do pracy w oparciu o sprawdzony model biznesowy i gotowe standardy
- Posiadanie działalności gospodarczej lub gotowość do jej założenia (możliwość założenia działalności po szkoleniu)
- Umiejętność optymalnego zarządzania przepływem towarowo - magazynowym
- Wysoka kultura osobista i umiejętność komunikacji
- Chęć dalszego rozwijania wiedzy gastronomicznej oraz pasji do kawy