

HEAD OF WAREHOUSE (M/W/D) / LAGERLEITUNG

Die Soulkitchen Group vereint innovative Gastronomiekonzepte wie Glorious Bastards, my Indigo, the naked indigo, Raschhofer's Rossbräu und das Szene Lokal unter einem Dach. Als B2B-Provider bietet die PROUD GmbH Produkte und Dienstleistungen entlang der Wertschöpfungskette an – für unsere oben genannten eigenen Gastronomiekonzepte ebenso wie für externe Großgastronomiekunden.

Im Bereich der Lagerleitung freuen wir uns über deine Unterstützung.

DAS WÜNSCHEN WIR UNS VON DIR:

- Leitung unseres Lagerbetriebs, einschließlich Wareneingang, -ausgang und Bestandsverwaltung. Allgemeine Lagerwirtschaft und Lagerhaltung
- Kommissionierung vom Trocken-, Kühl-, und Tiefkühlware
- Warenannahme und Einlagerung von Waren
- Bestellwesen und Disposition
- Tourenplanung und Koordination unserer Logistik inkl. Lieferschein- und Rechnungskontrolle
- Bedienung und Wartung unseres Lager- und Warenwirtschaftsprogrammes (NECTA)
- Durchführung und Erfassung der monatlichen Inventur
- Kontinuierliche Überwachung der Lagerbestandszahlen und Implementierung von Verbesserungen
- Entwicklung und Umsetzung von Lagerstrategie zur Maximierung der Effizienz
- Sicherstellung der Einhaltung von Lagerbestimmungen und Qualitätsstandards
- Reklamationsabwicklung
- Führung, Einteilung und Entwicklung des bestehenden Lagermitarbeiters
- Enge Zusammenarbeit mit anderen Abteilungen unserer Gruppe

DAS BIETEN WIR DIR:

- Ein individuelles Einschulungsprogramm
- Übertarifliche und pünktliche Entlohnung
- Ausbildungsabhängige Gehaltsweiterentwicklung und ggf. Erfolgsprämien
- Moderne und faire Arbeitsbedingungen
- Aus- und Weiterbildungsmöglichkeiten in unserer eigenen Soulkitchen Academy
- Ein kollegiales Miteinander, flache Hierarchien, durchgängige "Du-Kultur"
- Kostenlose Verpflegung
- Firmenhandy, Laptop und Elektro-Firmenfahrzeug inkl. Privatnutzung
- viele weitere firmeninterne Benefits

Für diese Position gilt folgendes Bruttomindestgehalt/Monat: €2.542,00 bei einer 40 h/Woche.

Selbstverständliche Bereitschaft zur Überbezahlung je nach Qualifikation und Berufserfahrung.

Die Arbeitszeit ist in der Regel von MO-FR 06:00 oder 07.00 Uhr bis 14:30 bzw. 15:30 Uhr, keine Teildienste. Standort: Wals-Siezenheim.

Ansprechperson: Andreas Rainer, a.rainer@soulkitchen.world, +43 664 88337779

Jetzt bewerben

