



Wenn aus Linien echte Gastro-Hotspots werden – Konstruktion mit Köpfchen gesucht“

Hier wird nicht einfach gebaut – hier werden Räume inszeniert. Der Fokus liegt auf durchdachten Ladenbau- und Gastro-Konzepten, die Design, Funktion und Technik so zusammenbringen, dass am Ende mehr entsteht als nur Einrichtung: echte Erlebnispoints.

Von der ersten Skizze bis zur fertigen Umsetzung läuft alles Hand in Hand – Planung, Konstruktion, Produktion und Montage greifen ineinander wie ein gut konstruiertes Stecksystem. Und genau hier kommt diese Rolle ins Spiel. Im Kundenauftrag suchen wir Menschen für die

Konstruktion im Ladenbau –GASTRO- (m/w/d)

Wer Theken denkt, die funktionieren – bitte einmal hier entlang

Die Mission (zwischen CAD, Kaffee und cleveren Lösungen)

- Planung und Konstruktion von funktionalen, normgerechten Gastro- und Ladenbaukonzepten – immer im Spannungsfeld zwischen Designidee und technischer Realität
- Entwicklung von Food-Countern, Verkaufstheken und Shop-in-Shop-Systemen inklusive aller technischen Raffinessen
- Erstellung von 2D- und 3D-CAD-Zeichnungen, die nicht nur gut aussehen, sondern auch gebaut werden können
- Ableitung von Stücklisten sowie Werk- und Fertigungsunterlagen – damit aus Linien echte Bauteile werden
- Technische Integration von Elektro-, Sanitär-, Lüftungs- und Kühlan schlüssen in enger Abstimmung mit allen Beteiligten
- Zusammenarbeit mit Projektleitung, Produktion und Montage – denn gute Konstruktion endet nicht am Bildschirm
- Weiterentwicklung standardisierter Shop-Systeme – weil „haben wir schon immer so gemacht“ selten die beste Lösung ist
- Optimierung von CAD-Prozessen durch Standardisierung und Automatisierung – weniger Klicks, mehr Wirkung

Das Profil – mehr als nur Linien ziehen

- Ausbildung oder Studium im Bereich Konstruktion, Holztechnik, Innenausbau, Produktdesign oder vergleichbar – von Vorteil
- Mehrjährige Erfahrung in der Konstruktion, idealerweise im Ladenbau, Möbelbau oder Innenausbau
- Sehr gute CAD-Kenntnisse (2D/3D), z. B. AutoCAD, SolidWorks oder ähnliche Systeme – CAT-T ist von Vorteil
- Technisches Verständnis für die Integration von Elektro-, Sanitär- und Kühltechnik – damit am Ende alles funktioniert, nicht nur gut aussieht
- Routine in der Erstellung von Werk- und Detailzeichnungen sowie Stücklisten und Fertigungsunterlagen
- Strukturierte, lösungsorientierte Arbeitsweise mit Blick für fertigungsgerechte Details
- Idealerweise Erfahrung in der Optimierung von CAD-Prozessen und Automatisierung
- Kommunikationsstärke und Teamgeist – denn gute Konstruktionen entstehen selten im Alleingang

PERSONALPOTENTIAL
Thomas Frey



thomas.frey@personalpotential.de
Luxemburger Allee 75a
D- 45481Mülheim an der Ruhr

Das Angebot:

Ein Umfeld, in dem Ideen nicht in der Schublade verschwinden, sondern gebaut werden
Spannende Projekte im Bereich Gastro- und Ladenbau mit hoher technischer Vielfalt
Kurze Wege, echte Zusammenarbeit und ein Team, das weiß, was es tut
Raum für eigene Ideen und Weiterentwicklung – fachlich wie persönlich
Ein Arbeitsplatz, an dem Präzision geschätzt wird, aber Humor nicht zu kurz kommt

Bewerbung bitte unter Angabe von Eintrittstermin & Gehaltsvorstellung mit Kennziffer TF145.03 an:
thomas.frey@personalpotential.de