



Beratung und Verkauf für unsere Gastronomiekunden

Gastronomieberater Sommelier/Sommelière (m/w/d) in der Manufaktur Jörg Geiger GmbH

Der Markenkern: Einzigartige Genusserlebnisse

Die Markenvision „Jörg Geiger“

Jörg Geiger entwickelt und produziert kreative, oft flüssige Genussmomente aus WiesenObst. Nachhaltig, fein und oft alkoholfrei. Selbsterdacht und handgemacht auf der Schwäbischen Alb in Deutschland.

Die Markenwerte

innovativ

nachhaltig

einzigartig

Dies sind die Facetten der JG Markenwerte

*intensiv
*passend
*andersartig
*kreativ
*emotional
*visionär

*bewahrend
*kleinstmengig
*natürlich
*sozial
*terroir

*geschmackvoll
*handmade
*regional / schwäbisch
*persönlich
*zuverlässig
*transparent

Stelleneinordnung:

Der Gastronomieberater (m/w/d) ist als leitender Angestellter direkt der Verkaufsleitung unterstellt.



Stellenbeschreibung

Sie sind in unserem Unternehmen verantwortlich für die Beratung und Betreuung ausgewählter Gastronomiebetriebe zu unseren einzigartigen Genusserlebnissen.

Mit dieser Stelle sollen die vorhandenen und potentiellen Schlüsselkunden

Gastronomie und Hotellerie:

z.B. JRE Mitgliedsbetriebe, Restaurants mit Michelinsterne oder richtungsweisenden Konzepten, Dorint Hotelgruppe, Steigenberger, Althoff Collection, Arosa Resorts, Mövenpick, BioHotels, Landykill, Jumeirah Group

Berufsvereinigungen:

Sommelier Union, ...

und Meinungsbildner für unsere Marke und unsere Produkte gewonnen und gebunden werden.

Ihre Hauptaufgabengebiete sind:

- Neukundenakquisition und Bestandskundenbetreuung
- Strategien zum Aufbau der neuen Kundenbeziehung
- Vorbereitung, Durchführung und Nachbereitung der Kundengespräche
- Betreuung der Gastronomieschlüsselkunden
- Telefonische Beratung und Verkauf
- Erstellen von Angeboten, Aufträgen und Erfassen von Lieferscheinen in der kaufmännischen Software
- Planen, Durchführen und Nachbereiten von Besuchstouren
- Planen und Durchführen von Präsentationen, Verkostungen und Schulungen bei/für unsere Gastronomiekunden
- Mitwirkung bei Messen (z.B. ProWein, Intergastra, Salone del Gusto, Slow Food - Markt des guten Geschmacks...)
- Aufbau neuer Märkte
- U.v.a.m.

Stellenanforderungen

Ausbildung:

Fundierte gastronomische Ausbildung

z.B. Restaurantfachmann/-frau, Hotelfachmann/-frau

Vertiefung Sommelier/Sommelière oder Hotelbetriebswirt/in von Vorteil,

Berufserfahrung in Sternerestaurants von Vorteil

Erfahrungen im Feinkost- oder Weinfachhandel von Vorteil

Kenntnisse:

Weinwissen & Weinsprache

Englisch in Wort und Schrift

Allgemeine Rahmendaten

- Benefits der Mitarbeiter Marke Jörg Geiger wie: Kleidung, Handy, freiwillige soziale Leistungen, Urlaubsgeld, kostenfreies Mitarbeiteressen, Mitarbeiter-Events

Ihre aussagekräftige Bewerbung richten Sie bitte an

Bewerbungen@manufaktur-joerg-geiger.de

Die Datei sollte im PDF- oder Word-Format sein und die Maximalgröße von 4 MB nicht überschreiten. Zip-Dateien können leider nicht berücksichtigt werden. Wir weisen darauf hin, dass wir schriftliche, per Post versandte Bewerbungsmappen leider nicht zurückschicken können.

- Geforderte Anlagen: Lebenslauf, Zeugnisse, Gehaltsvorstellungen, Verfügbarkeit