

Culinary Advisor Foodservice Deutschland (m/w/d)

Du fühlst dich in der Gastronomie zu Hause und kennst die Herausforderungen der Profiküche? Mit unseren innovativen kulinarischen Lösungen für Qualität und Prozesssicherheit im Außer-Haus-Markt begeisterst du unsere Kunden in ganz Deutschland und Österreich. Als kulinarischer Lead unterstützt du unsere Kunden und den Vertrieb bei Verkaufsgesprächen, auf Messen und Events – mit kreativen Rezeptideen, praxisnahen Zubereitungskonzepten und der passenden Inszenierung unserer Produkte für unterschiedliche Kanäle. Deine Leidenschaft für Kulinarik und Effizienz zeigt sich dabei nicht nur auf dem Teller, sondern auch in deiner Präsentation und deiner trendbewussten, praxisnahen Beratung.

Hilcona Feinkost GmbH
Am Park 15-17
70771 Leinfelden-
Echterdingen

Vertragsart Unbefristet
Pensum 100%
Stellenantritt ab Sofort
Sprache Deutsch
Arbeitszeitmodell Zielorientierte
Arbeitszeit

Hast du noch Fragen?

Ingrid Arroyo
HR Business Partner
+4158 895 92 75

Online Bewerben



Alle Details findest du online sowie die Möglichkeit dich direkt zu bewerben.

Deine Aufgaben

- Unterstützen des Verkaufsteams bei der Gewinnung und Betreuung von Grosshandels- und Key-Account-Kunden in den unterschiedlichen Gastronomie-Kanälen in Deutschland und Österreich
- Aufbau und Pflege eines starken Netzwerks zu relevanten Entscheidern im Foodservice-Markt
- Entwickeln von inspirierenden Rezeptideen für die unterschiedlichen Marken von Hilcona Foodservice – Pasta Professional, Classic & Fina, wie auch THE GREEN MOUNTAIN & IT'S VEGIC
- Planen und Durchführen von Produktpräsentationen, Kochdemonstrationen und Kundenevents
- Schulen des Verkaufsteams in kulinarischen Anwendungen
- Entwickeln innovativen, kunden- und kanalspezifischen Projekten auf Basis aktueller Foodtrends und Marktbedürfnisse als Teil eines internationalen Culinary Advisory Teams

Das bringst du mit

- Gewinnende, kreative Persönlichkeit mit Leidenschaft für Kulinarik, Kunden und Qualität
- Ausgeprägtes Marktgespür, Kommunikationsstärke und Teamgeist
- Ausbildung und mehrjährige Erfahrung im Lebensmittelbereich, idealerweise als Koch/Köchin,
- Erfahrung in der selbstständigen Planung und Umsetzung von Projekten sowie sicherer Umgang mit M365
- Hohe Eigenmotivation und selbstständige Arbeitsweise
- Führerschein und Bereitschaft zu ca. 50 % Reisetätigkeit in Deutschland und Österreich

Das bieten wir



Work-Life Balance

Bei uns profitierst du von 30 Urlaubstagen, einem Gleitzeitsystem und Sonderfreistellungen bei wichtigen Ereignissen wie z.B. Heirat, Geburt oder Umzug. Zusätzlich kannst du deine Arbeitstage im Mobile Office gestalten.



Mobilität

Profitiere von einem Dienstwagen, den du auch privat nutzen kannst sowie der Übernahme deiner Reisespesen für berufliche Fahrten – nachhaltig und sorgenfrei unterwegs!



Berufliche Weiterentwicklungsmöglichkeiten

Erweitere dein Wissen durch umfangreiche Weiterbildungsangebote, hochwertige Schulungen des Coop Bildungszentrums und vielfältige persönliche Entwicklungsmöglichkeiten wie Mentoring und Coaching.



Gesundheit

Dein Wohlbefinden ist uns wichtig: Profitiere von unserem Gesundheitsmanagement und arbeite ergonomisch und komfortabel an deinem Home Office Arbeitsplatz!