

Responsable régional (h/f/d) – Restauration collective / Gastronomie pour la Haute-Franconie et le nord du Haut-Palatinat

Tu connais le secteur de la Gastronomie, tu comprends tes clients et tu as envie de développer activement ton propre territoire ? Alors un poste de commercial terrain t'attend chez nous, avec beaucoup d'autonomie et de liberté d'action. En tant que responsable de secteur, tu es au plus près de nos clients, tu identifies les opportunités sur le terrain et tu développes ton secteur avec un esprit d'entreprise. Il ne s'agit pas seulement d'un simple suivi client : nous recherchons une personnalité qui aime aller sur le terrain, repérer les opportunités et faire avancer les choses – dotée d'un talent commercial, d'un esprit d'initiative et d'un réel intérêt pour nos clients. ☐

Hügli
Nahrungsmittel
GmbH
Güttingerstrasse 23
78315 Radolfzell

Type de contrat Durée indéterminée
Taux d'occupation 100%
Début de l'emploi ab sofort
Langue allemand

Tu as encore des questions ?



Cédric Martin
Spécialiste en acquisition de talents
+41 58 326 3187

Postuler en ligne



Tu trouveras tous les détails en ligne ainsi que la possibilité de postuler directement.

Tes tâches

- Tu développes activement ton secteur de vente et tu assumes la responsabilité de l'évolution de la clientèle et du chiffre d'affaires dans ton secteur.
- Tu es proche des clients: une partie importante de ta semaine se déroule directement sur place chez nos clients, dans le cadre d'échanges personnels avec les cuisiniers, les établissements et les décideurs.
- Tu renforces les relations existantes avec les clients et tu acquiers de nouveaux clients ainsi que de nouvelles opportunités commerciales.
- Tu identifies les besoins et les opportunités commerciales et élabores à partir de là des solutions adaptées à tes clients.
- Tu planifies tes visites clients et tes activités de manière autonome et organises efficacement ton secteur.
- Tu observes les développements du marché et utilises tes connaissances pour exploiter de nouveaux potentiels.
- Tu travailles en étroite collaboration avec le service commercial, la gestion des grands comptes et le service interne, et tu veilles à ce que les opportunités soient exploitées conjointement.
- Tu as une vision globale de la vente: ce qui compte pour toi, ce n'est pas la manière dont un client passe commande, mais la façon dont nous pouvons développer ensemble cette relation et l'accompagner avec succès sur le long terme.
- Tu apportes de nouvelles idées, remets en question les pratiques existantes et participes activement à la mise en place de changements et de nouveaux canaux de distribution.

Ce que tu apportes

- Tu aimes être sur le terrain, tu vas spontanément à la rencontre des gens et tu sais convaincre les autres de tes idées. En même temps, tu travailles de manière autonome et tu assumes la responsabilité de tes résultats.
- Expérience en contact direct avec la clientèle et goût pour les ventes, le conseil et le réseautage
- Une formation dans la Gastronomie, la restauration collective, le traiteur ou l'hôtellerie – ou bien une expérience dans le service commercial de la restauration
- Une expérience en tant que chef de cuisine, chef de cuisine adjoint, sous-chef, responsable d'établissement ou responsable de traiteur constitue également une excellente base de principes de base pour débiter
- Une méthode de travail structurée, autonome et axée sur les solutions
- De solides compétences en communication, un sens de l'engagement et une bonne capacité à cerner les différents types de clients
- Un esprit d'entreprise et la volonté non seulement de gérer ton secteur, mais aussi de le développer activement
- Ouverture d'esprit face aux changements, aux nouveaux canaux de distribution et à la collaboration avec différents partenaires commerciaux

Ce que nous proposons



Possibilités de développement professionnel

Nous offrons des opportunités d'évolution professionnelle dans un environnement international. Grâce à notre campus de formation, nous proposons des offres de formation continue variées et des formations régulières.



Santé

Grâce à l'offre HANSEFIT, l'ensemble du personnel peut profiter de programmes sportifs, de loisirs & de bien-être dans toute l'Allemagne.



Événements d'entreprise

Des événements d'entreprise variés créent une super communauté et une ambiance de travail familiale.



Salaires et prestations sociales équitables

Nos avantages financiers attrayants comprennent la prévoyance professionnelle de l'entreprise, des primes de vacances, une indemnité annuelle spéciale, la participation aux bénéfices et des primes d'ancienneté.