

LEIBACHER

 B I B E R - M A N U F A K T U R

Wir sind ein junges Food-Unternehmen im Zürcher Oberland und produzieren hochwertige handgemachte Biber- sowie Lebkuchenspezialitäten. Zur Unterstützung unseres kleinen familiären Teams suchen wir

Degustant/-in für Verkauf, Messen & Märkte

Arbeiten Sie gerne mit Lebensmitteln und schätzen den Kundenkontakt? Als Degustant/-in präsentieren Sie unsere Backspezialitäten und vertreten unsere Marke. Während den Degustationen beraten Sie die Kunden in Bio-Fach- und Delikatessengeschäften bei Fragen zu unseren Produkten (z.B. Müller Reformhaus, Alnatura, Globus Delicatessa). Es sind auch Einsätze an Märkten und Messen (z.B. Wienachtsdorf Bellevue, Slow Food etc.) möglich.

Ihre Aufgabengebiete

- Selbstständige Präsentation und Verkauf unserer Produkte
- Aktive Ansprache und Beratung von Kundinnen und Kunden
- Verantwortung für das Instandhalten des Verkaufstandes und die ansprechende Produktpräsentation
- Kundenfeedbacks aufnehmen und intern weitergeben

Ihr Profil

- Kontaktfreudig, überzeugend, zuverlässig und mitdenkend
- Regelmässige Verfügbarkeit an Wochenenden (Fr–So) und von September bis Dezember auch an Werktagen
- Freude am Verkauf und Kundenkontakt
- Gute Umgangsformen und gepflegte Erscheinung
- Erfahrung im Bereich Detailhandel / Promotionen / Gastronomie (von Vorteil)

Unser Angebot

Wir bieten Ihnen Arbeitseinsätze in Zürich und Umgebung, in der Regel Halb- oder Ganztageseinsätze von September bis Dezember, mehrheitlich am Freitag und Samstag, bedarfsweise auch an anderen Wochentagen (ideal in Kombination mit Studium etc.). Die Anstellung erfolgt im Stundenlohn (CHF 27.— inkl. Ferienentschädigung)

Haben wir Sie angesprochen? Wir freuen uns auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen per Mail an:

Jacqueline Wasem, jacqueline.wasem@biber-manufaktur.ch

Leibacher Biber-Manufaktur AG

Stapferstrasse 3, 8615 Wermatswil

www.biber-manufaktur.ch

044 940 29 74