

ÄR DU VÅR NÄSTA UTESÄLJARE I GÖTEBORG OCH VILL HJÄLPA VÅRA KUNDER ATT TJÄNA PENGAR.

Om tjänsten.

Som utesäljare hos oss är ditt mål att bygga långsiktiga relationer för att driva försäljning mot nya och befintliga kunder. Rollen är härligt dynamisk där du med tempo, snabba beslut, energi och relationsskapande bidrar till Chefs Culinars och våra kunders gemensamma framgång. Som utesäljare ingår du i ett lösningsorienterat team som hela tiden sätter kunden i fokus.

I Göteborg har du härliga kollegor som gärna delar med sig av sin erfarenhet och sin kunskap.

Teamet i Göteborg är underställt vår försäljningschef - Patrik Anstrin - och med honom kommer du att ha en tät och oftast daglig kontakt. Vårt lager och huvudkontor finns i Malmö, men din dagliga verksamhet sköter du från ditt hemmakontor eller från bilen.

Vem söker vi?

Du är självgående och har en god förmåga att strukturera, planera och följa upp.

Papper och penna i all ära, men för att ditt arbete ska fungera behöver du kunna hantera våra olika digitala hjälpmedel. För detta kommer du att behöva använda dina kunskaper i Microsoft 365, och din nyfikenhet att kontinuerligt lära dig mer.

Du är handlingskraftig och gillar att få saker gjorda. Du strävar efter att jobba proaktivt, söker själv upp det du behöver och tar ansvar för dina kunder, dina affärer, och din utveckling på ett sunt och professionellt sätt. Din tidigare erfarenhet från uppsökande försäljning kommer att gynna dig i ditt dagliga arbete.

Vi ser dig som en ödmjuk lagspelare, gärna med bakgrund i restaurangbranschen.

Du gillar att inspirera din omgivning och tillsammans skapa gemensam framgång.

Du fixar såklart att kommunicera både på svenska och engelska, oavsett om det är i tal eller skrift.

Kan du fler språk ser vi framemot att få ta del av dina kunskaper i detta. Vi älskar nämligen - precis som du - att ständigt lära oss nya saker.

Du är en social, driven och nyfiken person som brinner för försäljning och relationsskapande och trivs med att arbeta i ett högt tempo i en föränderlig miljö. Högt tempo innefattar dock inte att du kör för fort mellan kundbesöken, det är nämligen med bil och giltigt B-körkort som du tar dig fram i Göteborg med omnejd.

Start enligt överenskommelse.

Lön enligt avtal.

Intervjuer sker löpande.

Ansökan och CV skickas till marcus.ahlm@chefsculinar.se

Nedan kan du läsa mer om Chefs Culinar.

VÄLKOMMEN

DIN LOKALA LEVERANTÖR

Chefs Culinar har mer än 50 års erfarenhet som leverantör till foodservicemarknaden.

Vi har ett brett och allsidigt sortiment med cirka 20 000 unika artikelnummer inom både livsmedel och nonfood.

- ✓ Vi har en egen modern, anläggning för styckning och produktion av kött och färsk fisk.
- ✓ Vi har en fantastisk frukt- och grönsaksavdelning med kunnig och nyfiken personal som vurmar för kvalitet.
- ✓ Vi har våra egna varumärken där vi i olika serier utvecklar och själv har den yttersta kontrollen över vilken kvalitet som levereras. Dessa varumärkesserier vi är mycket stolta över.
- ✓ Våra säljare har tillsammans en enorm bredd i sin kompetens för att du som kund ska känna dig trygg med den kvalitet vi råder dig till. Detta toppar vi med hög leveranssäkerhet, service och flexibilitet.
- ✓ Vår egen specialist på nonfood hjälper dig med planering och inköp till dina projekt. Med lång och gedigen erfarenhet så skapar vi en trygg tillvaro när det är dags för nytt kök, nya möbler eller nya kläder till ditt team.
- ✓ Våra egna chaufförer och lagerarbetare är en viktig del av din vardag. De ser till att dina varor levereras på ett säkert och korrekt sätt, och vi är stolta över vår leveranssäkerhet på över 99,5%.
- ✓ Självklart levererar vi med egna lastbilar som alla uppfyller de senaste kraven för miljöprestanda.

TILLSAMMANS

TILLSAMMANS

Tillsammans utvecklar och skräddarsyr vi lösningar efter din verksamhet och dina behov.

- ✓ Vi hjälper dig med långsiktiga och trygga finansieringslösningar.
- ✓ Som kund kan du utnyttja förmånligt framförhandlade avtal på till exempel kortinlösen och betalningsterminaler.
- ✓ Vi erbjuder vi dig vassa erbjudanden i kombination med tips och råd, dessa erbjudanden vi tar fram i samarbete med våra fina leverantörer.
- ✓ Självklart ser vi också till så att du är uppdaterad på de nyheter som marknaden erbjuder, här ger våra årliga mässor dig en fantastisk möjlighet att ta del av hela vårt erbjudande på ett inspirerande sätt.

LEVERANS

LEVERANS

För Chefs Culinar är det viktigt med trygghet, därför äger vi själv hela leveranskedjan från leverantör till kund.

- ✓ Alla lastbilarna är våra, och alla chaufförer är anställda av oss.
- ✓ Din chaufför är en viktig del av din bekymmersfria vardag och vi sätter stor vikt vid att leverera inom de två timmar vi kommit överens om.
- ✓ Vi har hela tiden koll på våra lastbilars position vilket gör att vi snabbt kan möta dina eventuella funderingar kring din leverans.
- ✓ Lastbilarna är så kallade 3-kammarlastbilar för maximal kvalitet. Frys -18/20°C, djupkyl +0-2°C samt +7°C.
- ✓ Våra kundservicemedarbetare ger dig dagligen uppdateringar om något skulle avvika på din leverans.
- ✓ Kommunikationen kring eventuella avvikelser gör att vi tillsammans kan komma fram till snabba och smidiga lösningar.



LOGISTIKCENTER

LOGISTIKCENTER

Chefs Culinar har ett modernt lager som är optimalt beläget för distribution till södra Sverige.

- ✓ Byggnaden är certifierad på silvernivå av Sweden Green Building Council. Indikator Energi är vi extra stolta över då vi nått guld nivå både för energianvändningen och andelen förnybar energi.
- ✓ På taket till vårt lager har vi byggt en solcellsanläggning som producerar elektricitet motsvarande hälften av vår årliga förbrukning.
- ✓ Elektrifieringen av fordonsflottan har påbörjats med vår första 100 % eldrivna tunga lastbil.
- ✓ Chefs Culinar är certifierade för IFS Logistics, ISO 14000, Ekologi och MSC/ASC.
- ✓ Vi bedriver ett omfattande egenkontrollprogram för livsmedelssäkerhet och leveranskvalitet, allt för att du som kund ska känna trygghet.

WEBBSHOP

WEBBSHOP

Vår webbshop är anpassad för dig och den plattform du väljer.

- ✓ Här kan du dagligen beställa varor för leverans till nästa avtalade leveransdag.
- ✓ Du kan också - dygnet runt - söka varor i vårt sortiment, samt lägga upp och omarbeta dina inköpslistor.
- ✓ Vårt system hjälper dig automatiskt att hålla koll på dina senaste 3 månaders inköp och samlar dessa i en separat inköpslista.
- ✓ I webbshopen får du också en tydlig översikt av dina priser, beställningar och fakturor.
- ✓ Du kan självklart även lägga en order - och få hjälp - från någon av våra fantastiska telefonförsäljare.

PRIVATE LABEL

✓ EKO CULINAR

Vi erbjuder ett stort ekologiskt sortiment där vårt eget varumärke Eko Culinar är tongivande med uteslutande ekologiska varor.

✓ SEA CULINAR

Vår egen - in house - fiskavdelning där vi röker, gravar och såklart portions-styckar och skivar färska och förädlade fisk- och skaldjursprodukter. Här har vi också möjlighet att ta fram kundunika artiklar just för dig.

✓ STAR CULINAR

Här hittar du vårt fantastiska sortiment av bearbetade produkter, främst i segmentet kött & chark. Massor av artiklar färdigpreparerade för stekbord, gryta och ugn som hjälper dig att spara tid i ditt kök.

✓ BASE CULINAR

Ett utbud i hög kvalitet med alla det vardagliga basvaror du kan tänka dig. Otroligt populärt hos våra kunder.

✓ BASE ELEMENTS

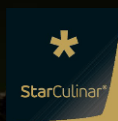
Ett hållbart sortiment av glas, porslin och köksutensilier i tidlös och funktionell design.

✓ BASE CLEAN

Här har vi samlat det du inte kan vara utan när det kommer till rengöring. Dessutom till ett pris som får dig att häpna.

✓ CHEFS FRESH

Chefs Fresh är vår lokala produktionsanläggning för detaljstyckning och kötthantering. Dagliga leveranser med malt, styckat och skivat kött. Allt för att underlätta din vardag i köket. Med vår kunskap så hjälper vi dig att spara tid i ditt kök.



CHEFS CULINAR

DIN LEVERANTÖR

OM OSS

Chefs Culinar är ett familjeägt bolag grundad 1972 och med verksamhet i sex europeiska länder.

- ✓ Vi är finansiellt oberoende och äger varje del av vår verksamhet.
- ✓ Hos Chefs Culinar är vi cirka 10 000 medarbetare.
- ✓ Chefs Culinar har totalt 16 foodservice & logistikcenter i Europa.
- ✓ Av dessa ligger åtta enheter i Tyskland, fyra i Polen, två i Danmark, en i Sverige och en i Nederländerna.
- ✓ Vi har även fyra shoppingcenter, samt fyra CITTI Cash and Carry/Retail.
- ✓ I Chefs Culinar ingår även ship supply med lagerverksamheter i Hamburg, Kiel samt Singapore.