

Weil Kinder das Grösste für uns sind, tragen wir heute bereits die Verantwortung für morgen. menuandmore ist Spezialistin für die schonende Zubereitung und klimaneutrale Lieferung von gesunden, frischen und kindergerechten Menüs. Mit täglich 460 belieferten Mittagstischen sind wir führend in der Kinder- und Jugendverpflegung. Bei uns kommt alles aus einer Hand. Nachhaltigkeit ist uns ein grosses Anliegen, wirtschaftlich, sozial und ökologisch. menuandmore ist mit dem «Friendly Work Space» ausgezeichnet und ein Unternehmen der Eldora-Gruppe mit 56 Mitarbeitenden mitten in der Stadt Zürich. Wir suchen per sofort oder nach Vereinbarung einen

**Leiter Verkauf und Kundenbetreuung (m/w), 100 %**  
Mitglied der Geschäftsleitung

**Aufgaben & Verantwortungsbereich:**

- Führung der Abteilung mit drei unterstellten Mitarbeitenden in personeller, fachlicher und organisatorischer Hinsicht
- Weiterer und kontinuierlicher Ausbau unseres Kundenstamms. Dazu gehören die Initialisierung, Koordination, Überwachung, Steuerung und Kontrolle der Akquisitionstätigkeit, die Planung und Teilnahme an ausgewählten Akquisitions- und Kundengesprächen, Erstellen von Offerten und Durchführung von Offertpräsentationen
- Sicherstellen einer hervorragenden Kundenbetreuung. Dazu gehört auch die Schulung und Beratung von Neu-Kunden vor Ort und die Überwachung der Kundenrückmeldungen gemäss Qualitäts-Management-Prozess
- Teilnahme an Elternabenden, Durchführung von Betriebsbesichtigungen und Mithilfe bei der Organisation und Durchführung von diversen Events
- Periodische und laufende Umfeld- / Markt- und Konkurrenzbeobachtung
- Sicherstellung der optimalen Zusammenarbeit mit der Support-Abteilung «Administration»
- Aktive Unterstützung der Administrations-Abteilung bei der Durchführung von abteilungsübergreifenden Aufgaben
- Mitarbeit in Projekten und in der Geschäftsleitung

**Anforderungen an den Stelleninhaber:**

- Kaufmännische oder gastronomische Grundausbildung zwingend ergänzt mit höherer Fachausbildung in den Bereichen Betriebswirtschaft und/oder Verkauf (Fachhochschule, Hotelfachschule, diplomierter Verkaufsleiter)
- Mehrjährige erfolgreiche und relevante Führungs- und Management-Erfahrung im Verkauf von Dienstleistungen und/oder Konsumgütern, zwingend in der Lebensmittelbranche oder in der Gastronomie
- Ausgezeichnete und überzeugende Kommunikationsfähigkeiten mit klarer und präziser Ausdrucksweise sowie souveräne Präsentationskompetenz und Abschlusssicherheit
- Frisches, sympathisches, gewinnendes, begeisterndes und sicheres Auftreten
- Positive Einstellung zu Kindern und zum ausserfamiliären Betreuungswesen als auch eine hohe Affinität zum Thema «gesund und verantwortungsvoll Kochen und Essen»
- Sie verstehen Gesundheit mit all seinen Aspekten als erfolgsentscheidendes (oder grundlegendes) Element des (Arbeits)-Lebens
- Sie sind ein ausgesprochener Teamplayer und ein selbständiger Macher mit ausgeprägter «Can-Do-Einstellung». Sie arbeiten effizient und ergebnisorientiert, sind einsatzfreudig, hartnäckig, ausdauernd, begeisterungsfähig und verfügen über ein hohes Mass an Kundenorientierung
- Sie sind eine erfahrene und wirksame Führungskraft, die mit Aufmerksamkeit, Anerkennung und Anregung die einzelnen Mitarbeitenden zu einem erstklassigen, engagierten und erfolgreichen Team entwickeln kann
- Sie gelten jederzeit als Vorbild und handeln entsprechend
- Sie verfügen über ein absolut stilsicheres Deutsch in Wort und Schrift

- Sehr gute PC Kenntnisse (MS Office, evtl. Adobe Indesign) und Erfahrung im Arbeiten mit CRM- und evtl. ERP-Lösung (ProSales & Microsoft Navision)
- Führerausweis Kat. B

#### **Was wir Ihnen bieten können:**

Mit unseren circa 55 Arbeitskolleginnen und Arbeitskollegen sind wir gross genug, um richtig gute Arbeit und tolle Projekte zu stemmen – und klein genug, um dies in einer familiären und unkomplizierten Atmosphäre zu tun. Die Tramhaltestelle «Escher-Wyss-Platz» ist keine 5 Minuten entfernt. Apropos kurze Wege: Diese sind uns generell wichtig. Wir entscheiden gerne schnell und unkompliziert. Wir sind stolz auf unsere offene Unternehmenskultur und schätzen die Möglichkeit für gleitende Arbeitszeit. Wir sind froh um fünf Wochen Ferien (ab 50 sogar noch mehr) und Kompensation für alle geleisteten Überstunden als auch von grosszügigen internen und externen Weiterbildungsmöglichkeiten. Die gesunde und kostenlose Verpflegung inkl. Getränke und Snacks im eigenen Personalrestaurant ist ein weiteres Highlight.

#### **Unsere Anforderungen, die wir an Ihre Bewerbung stellen**

Wir bitten Sie, uns Ihre Bewerbung ausschliesslich via E-Mail unter [bewerben@menuandmore.ch](mailto:bewerben@menuandmore.ch) wie folgt einzureichen: 1 PDF-Datei mit Ihrem Anschreiben, 1 PDF-Datei mit Ihrem Lebenslauf und 1 PDF-Datei mit Ihren Zeugnissen / Qualifikationsnachweisen, die das gesamte Volumen von 5 MB nicht überschreiten. Bewerbungen, die von Personalberatungen eingereicht werden, können nicht berücksichtigt und bearbeitet werden.