

Zum Klienten:

Weitere Informationen zum Klienten und laufend neue Jobchancen erhalten Sie nach Ihrer Anmeldung und dem Onboarding durch Ihren Fachberater per Mail oder online. Wir freuen uns, Sie persönlich kennenzulernen!

Arbeitsort:

Zürich (X Kilometer und X Minuten von Ihrer Wohnadresse entfernt)

Jobbeschreibung:

Product Manager*in Fleisch und Charcuterie (w/m/d)

Ihr Aufgabengebiet:

- Weiterentwicklung des Fleisch- und Charcuterie-Sortiments
- Zusammenarbeit mit Lieferanten, Filialen, Logistik und nationalen Fachstellen
- Analyse von Markt- und Verkaufszahlen und Ableitung von Massnahmen
- Mitverantwortung für Verfügbarkeit, Qualität und Marge
- Mitarbeit an Projekten und Entwicklung regionaler Mehrwertsortimente
- Erstellung und Umsetzung regionaler und nationaler Aktions- und Werbeplanungen
- Pflege und Sicherstellung einer korrekten Stammdatenbasis
- Durchführung von Degustationen und Qualitätsbeurteilungen

Was Sie ausmacht:

- 3 Jahre Erfahrung als Marketingplaner, Product Manager oder vergleichbare Weiterbildung von Vorteil
- Abgeschlossene Grund- oder Weiterbildung als Fleischfachfrau/Fleischfachmann, Metzger, Koch/Köchin oder vergleichbare Ausbildung im Food-Bereich
- Deutsch fließend, Französisch von Vorteil
- Freude an Sortimentsgestaltung, Marktbeobachtung und Produktentwicklung
- Selbstständige, lernbereite Persönlichkeit mit Verantwortungsbewusstsein
- Teamplayer mit ausgezeichneten Kommunikationsfähigkeiten
- Unternehmerisches Denken und Handeln sowie Eigeninitiative
- Begeisterung für Lebensmittel und Qualität sowie Kommunikations- und Verhandlungsgeschick
- Sicherer Umgang mit digitalen Systemen und Office 365

Was diese Stelle ausmacht:

- Einladende und funktionale Bürowelt mit moderner IT-Infrastruktur
- Zentraler, gut mit öffentlichen und privaten Verkehrsmitteln erreichbarer Arbeitsort
- Vielfältige Mitarbeiterangebote, Vergünstigungen und Vorzugskonditionen
- Pensionskasse mit überdurchschnittlicher Leistung (Arbeitnehmeranteil 8.5 %, Arbeitgeberanteil 17 %)