



# Gragger & Cie

Holzofenbäckerei

Gragger & Cie sucht Sie zur Verstärkung unseres Verkaufsteams als Bio Backwarenverkäufer/in für unsere Märkte in Wien und NÖ – ab sofort und für ca. 15 Wochenstunden.

Unsere Bio Holzofenbäckerei Gragger & Cie steht für Bio Backwaren von höchster Qualität. Das gewährleisten wir durch Handarbeit, biologische Rohstoffe, viel Zeit und unser Herzstück: den selbst konstruierten Holzofen, der für einen unvergleichlichen Geschmack sorgt. Unser Brot und Gebäck sollen ein Genuss sein, den man sich gönnt und der einen verwöhnt.

## **IHRE AUFGABEN BEI UNS:**

- Sie betreuen aktiv und zuvorkommend unsere Kund/innen am Markt,
- Sie setzen unsere Unternehmensphilosophie souverän gegenüber Kund/innen um,
- Sie sorgen an unseren Marktständen für eine ansprechende Präsentation unserer Waren,
- Sie kümmern sich um die Abrechnung und halten den Marktstand sauber und ordentlich.

## **SIE SIND BEI UNS RICHTIG, WENN**

- Sie sich für gute Lebensmittel begeistern,
- Sie sich mit unserer Unternehmensphilosophie identifizieren können,
- Ihnen herzlicher und zuvorkommender Kundenservice Freude macht,
- Sie Verkaufserfahrung haben oder ein dynamisches Verkaufstalent sind,
- Sie einen B-Führerschein haben,
- Sie ein/e Meister/in im Entdecken anstehender Arbeiten sind,
- Sie offen, herzlich, verlässlich, flexibel und fröhlich sind.

## **WIR BIETEN IHNEN:**

- eine umfassende Einschulung,
- ein sympathisches Team mit einer gemeinsamen Leidenschaft für gute Lebensmittel,
- eine offene Unternehmenskultur mit viel Raum für eigene Ideen, Talente und Impulse,
- eigenständiges, verantwortungsvolles Arbeiten.

Der Lohn beträgt EUR 10,72 brutto/ Stunde. Die Arbeitstage sind Freitag (Purkersdorf) und Samstag (Naschmarkt & Kutschkermarkt).

Wenn Sie von unseren Bio Produkten und unserer Firmenphilosophie begeistert sind und Sie beim herrlichen Duft von frischem Brot auch ins Schwärmen kommen, dann freuen wir uns über Ihre aussagekräftige Bewerbung mit Lebenslauf, Foto und einem Motivationsschreiben an Helmut Gragger ausschließlich per Mail an [helmut@gragger.at](mailto:helmut@gragger.at).

**WWW.GRAGGER.AT**