



Bereichere unser Hofladen-Team:

Leitung für die Käse- und Wursttheke (25-30 Wochenstunden)

Das sind wir:

Haus Bollheim ist ein Demeter Betrieb in der Zülpicher Börde mit einer bewirtschafteten Fläche von 225 ha. Wir stehen für biologische Vielfalt in Hülle und Fülle: Jede Menge Kühe, Hühner, Gemüse, Getreide, Käserei, Bäckerei, Hofladen mit Café, Erlebnisprogramm und über 80 Menschen, die ihren täglichen Beitrag zu dieser Vielfalt leisten.

In unserem 200m² großem Hofladen verkaufen wir unsere hofeigenen Produkte, regionale Besonderheiten sowie das gesamte Bioladen-Sortiment für den täglichen Bedarf. An unserer 7m langen Bedientheke bieten wir das gesamte Sortiment aus unserer Hofkäserei und eigene Wurstprodukte an. Ergänzt mit feinen Antipasti, ausgewählten Käsespezialitäten und Wurstprodukte von unserer Hausmetzgerei. In der angrenzenden Brottheke verkaufen wir das Sortiment unserer Hofbäckerei. Für diesen zentralen Bereich unseres Hofladens suchen wir eine engagierte und erfahrene Thekenleitung.

Wir sind ein großes Team, bunt und vielfältig wie der gesamte Hof. Genau darin liegt unsere Stärke. Jeder von uns bringt seine individuellen Fähigkeiten und Qualitäten ein.

Deine Aufgaben:

- Leitung und Organisation der Bedientheke sowie den Selbstbedienungs-Kühl- und Tiefkühlschränken mit Molkerei und Fleischprodukten.
- Fachkundige Beratung und Verkauf von unserem Käse- und Wurstsortiment.
- Verantwortung für die Warenpräsentation, Sortimentsgestaltung, Bestandskontrollen, Bestellungen und Hygienevorschriften.
- Planung und Durchführung von Sonderaktionen und Verkostungen.
- Schulung und Führung des Thekenteams.
- Sicherstellung eines reibungslosen Ablaufs bei der Warenannahme und -lagerung.

Diese Voraussetzungen solltest Du mitbringen:

- Du hast Erfahrung an der Bedientheke, insbesondere im Verkauf, der Pflege und der Sortimentsgestaltung.
- Du hast eine große Affinität für gute Lebensmittel, insbesondere für Käse und Wurst, und verfügst über ein solides Fachwissen.
- Du arbeitest gerne im Team. Die Einarbeitung, Motivation und Führung Deines Teams bereiten Dir Freude.
- Du bist kundenorientiert und begegnest ihnen mit einer offenen, freundlichen Weise.
- Bestehende Strukturen und Abläufe optimierst du kontinuierlich, um den Arbeitsalltag zu verbessern.
- Du identifizierst Dich mit unseren Werten und arbeitest ergebnisorientiert und umsatzfokussiert.

Das bieten wir Dir:

- Mitarbeit in einem lebendigen Team, eingebettet in einen nachhaltig arbeitenden, zukunftsorientierten Demeter-Betrieb.
- Sinnhafte Arbeit, die einen direkten Beitrag zu biologischer Vielfalt und nachhaltiger Landwirtschaft leistet.
- Aktive Mitgestaltung und Weiterentwicklung Deines Arbeitsumfeldes.
- Betriebsübliche Bezahlung für Bereichsleiter*innen. Darüber hinaus profitierst Du von den vielfältigen Produkten unseres Hofes und kannst vergünstigt im Hofladen einkaufen.
- Ein lebendiges Hofleben in einem attraktiven Wohnumfeld mit Hofkindergarten.
- Vielfältige Weiterbildungs- und Entwicklungsmöglichkeiten.
- Eine langfristige Perspektive in einem zukunftsfähigen, nachhaltigem Demeter-Betrieb.

Interesse geweckt?

Wenn Du Teil unseres Teams werden möchtest und Dich mit unseren Werten identifizierst, freuen wir uns auf Deine Bewerbung!

Haus Bollheim GmbH & Co. KG

Haus Bollheim 1

53909 Zülpich

z. Hd. Hilke Deinet

E-Mail: deinet@bollheim.de, Telefon: 02252/5965