

Ferskvarechef til Løvbjerg Tarup

Butikken har haft en fantastisk udvikling i de seneste år – og den skal du være med til at fortsætte. Som Ferskvarechef får du en central rolle i at sikre, at vores ferskvareområder altid står skarpt, inspirerende og indbydende for kunderne. Du skal brænde for at gøre en forskel for både kunder og medarbejdere, og din succes måles på afdelingens drift, udvikling, salg og ikke mindst medarbejdernes trivsel.

I Løvbjerg har du stor indflydelse på driften af dit område. Der er gode muligheder for at skabe lokale tiltag og udleve ægte købmandskab. Du får samtidig indflydelse på sortiment, kampagner og den daglige udvikling af ferskvareafdelingen. En stor del af din hverdag vil naturligvis være tæt på både varer, kunder og medarbejdere.

Du bliver en del af et stærkt lederteam i butikken, hvor samarbejde, engagement og ansvarlighed er nøgleord. Vi sætter en ære i at hjælpe hinanden på tværs af huset, så vi sammen når vores mål.

Jobbet

Du brænder for godt købmandskab, høj kvalitet og god service. Sammen med kollegerne i butikken sikrer du, at kunden altid møder en inspirerende ferskvareafdeling med velfyldte diske, friske varer og glade, kundeorienterede medarbejdere.

Du motiveres af en afvekslende hverdag med både ledelsesmæssige og praktiske opgaver i et højt tempo. Du er god til at smøge ærmerne op og gå forrest, når der skal skabes resultater.

Du har ansvaret for ledelsen og driften af butikkens ferskvareområder. Det betyder, at du sikrer høj kvalitet, god varerepræsentation, optimal disponering og en inspirerende afdeling, som kunderne har lyst til at handle i. Samtidig står du for den daglige ledelse, udvikling og motivation af afdelingens medarbejdere.

Derfor er det vigtigt, at du altid går forrest som et godt eksempel – både overfor kunder og medarbejdere.

Du har lyst, evner og ambitioner om at udvikle dig som leder. Vi understøtter din udvikling gennem et personligt udviklingsprogram med udgangspunkt i dine kompetencer og karrieremål.

Derudover forventer vi, at du:

- Er synlig overfor både kunder og kolleger.
- Har erfaring med ledelse af drift af ferskvareområdet.
- Kan skabe salgsfremmende aktiviteter og lokale initiativer.
- Sikrer høj kvalitet og fødevarer sikkerhed.
- Bevarer overblikket og kan have flere bolde i luften.
- Kan arbejde hver 4. lørdag og hver 6. søndag

Du tilbydes et spændende job i en solid dansk virksomhed, der sætter kunder, samarbejdspartnere og medarbejdere meget højt, og hvor Løvbjergs værdier går hånd i hånd med det lokale ejerskab.

Synes du ovenstående lyder spændende, så send din ansøgning via linket her på siden snarest muligt. Vi afholder samtaler løbende og ansætter, når vi har fundet den rette til jobbet.

Vi glæder os til at høre fra dig!