

## Stellenprofil

### „Produktmanager regionale Rohstoffe“ für Lebensmittel-Manufakturen

#### Aufgaben:

- Beratung und Unterstützung bei der Umsetzung der Qualitäts- und Herkunftssicherungsrichtlinie von Lebensmittel-Manufakturen (Bäcker, Fleischer, Konditoren, Müller...)
- Bereitstellung von Bezugsquellen für regionale Rohstoffe und Kontaktherstellung zu Produzenten
- Unterstützung und Vorbereitung für externes Audit

#### Ausbildung:

- Matura und mind. 5 Jahre Berufserfahrung im Lebensmittelgewerbe oder Beratung
- oder abgeschlossene Fachausbildung Lebensmittelgewerbe

#### Fachliche und persönliche Kompetenzen:

- Muss- Kriterien sind einschlägige fachliche Kompetenz und langjährige Praxiserfahrung im Lebensmittelgewerbe und/oder Beratung
- Vorausgesetzt werden Basiswissen des Lebensmittelrechts und der guten Hygienepaxis, Berufserfahrung als Lebensmitteltechniker sowie die soziale Kompetenz, als Bindeglied zwischen den Betrieben und den Initiativen bzw. Netzwerk Kulinarik zu agieren
- Verständnis für das „Daily Business“ von Lebensmittel-Manufakturen muss vollkommen vorhanden sein
- Grundvoraussetzung für die ratschlagende Tätigkeit sind Leidenschaft an der regionalen Kulinarik und Interesse an regionalen Rohstoffen und Produzenten, ausgereiftes Produktwissen sowie die Weitergabe der „Geschichten“ hinter den Produkten
- Eine gut vernetzte Person muss in dieser Tätigkeit langfristige Partnerschaften zu Manufakturen, Verarbeitern und Produzenten pflegen und Informationsquellen bieten
- Die Beratungen erfolgen anhand einer Beratungsmappe und sollen so viel Information wie nötig beinhalten, aber nicht das Ausmaß von 2 Stunden überschreiten; entsprechende Vor- und Nachbearbeitungszeit pro Beratung erforderlich

#### Bezahlung:

Selbstständigen Basis; Abgeltung pro Beratung; Beratungen variieren zwischen € 150,- und € 350,-.

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Dann freuen wir uns auf Ihre Bewerbung! Bitte senden Sie Ihr aussagekräftiges Bewerbungsschreiben inklusive Lebenslauf mit aktuellem Foto an [kulinarik@amainfo.at](mailto:kulinarik@amainfo.at)

## Stellenprofil „Produktmanager für regionale Produkte“ für Gastronomiebetriebe

### Aufgaben:

- Beratung und Unterstützung bei der Umsetzung der Qualitäts- und Herkunftssicherungsrichtlinie von Gastronomiebetrieben
- Bereitstellung von Bezugsquellen für regionale Rohstoffe und Kontaktherstellung zu Produzenten
- Unterstützung und Vorbereitung für externes Audit

### Ausbildung:

- Matura und mind. 5 Jahre einschlägige Berufserfahrung in der Gastronomie
- oder abgeschlossene Fachausbildung Hotel- und Gastgewerbe

### Fachliche und persönliche Kompetenzen:

- Muss- Kriterien sind einschlägige fachliche Kompetenz und langjährige Praxiserfahrung in der Gastronomie
- Vorausgesetzt werden Basiswissen des Lebensmittelrechts und der guten Hygienepaxis, eine gastronomische und wirtschaftliche Ausbildung sowie die soziale Kompetenz, als Bindeglied zwischen den Betrieben und den Initiativen bzw. Netzwerk Kulinarik zu agieren
- Die eigene Führung eines gastronomischen Betriebes oder die Tätigkeit als Küchenchef sind gerne gesehene Zusatzqualifikationen
- Verständnis für zeitliche Ressourcen in der Gastronomie und für das „Daily Business“ der Gastronomen muss vollkommen vorhanden sein
- Grundvoraussetzung für die ratschlagende Tätigkeit sind Leidenschaft an der regionalen Kulinarik und Interesse an regionalen Produzenten, ausgereiftes Produktwissen und die Weitergabe der „Geschichten“ hinter den Produkten
- Eine gut vernetzte Person muss in dieser Tätigkeit langfristige Partnerschaften zu Gastronomiebetrieben und Produzenten pflegen und Informationsquellen bieten
- Die Beratungen erfolgen anhand einer Beratungsmappe und sollen so viel Information wie nötig beinhalten, aber nicht das Ausmaß von 2 Stunden überschreiten; entsprechende Vor- und Nachbearbeitungszeit pro Beratung erforderlich

### Bezahlung:

Selbstständigen Basis; Abgeltung pro Beratung; Beratungen variieren zwischen € 150,- und € 350,-.

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Dann freuen wir uns auf Ihre Bewerbung! Bitte senden Sie Ihr aussagekräftiges Bewerbungsschreiben inklusive Lebenslauf mit aktuellem Foto an [kulinarik@amainfo.at](mailto:kulinarik@amainfo.at)