

Art of People – Account Manager Oost- en West-Vlaanderen

Waar kom je terecht?

Ciers Cooking, gelegen te Deinze, is **een familiebedrijf met intussen 35 jaar ervaring in de verkoop en installatie van horecamateriaal**. Als dé referentie in professionele keukentoestellen voor brasserieën, frituren en horecazaken in Vlaanderen, bieden zij **totale keukeninrichtingen aan voor frituren, horecazaken, bedrijven, scholen, ziekenhuizen en zorginstellingen**.

Ciers Cooking staat voor maatwerk, vakmanschap en kwaliteit. Als officieel en exclusief verdeler van Kiremko frituurinstallaties, Qook! keukenapparatuur en Adieu fornuizen werken ze met topmerken in de sector.

Zij versterken hun team met een **Vertegenwoordiger regio Oost- en West-Vlaanderen**.

Hier help je horeca-ondernemers hun droom waarmaken!

Dicht bij het hart van hun zaak. Daar waar gerechten ontstaan.

Je vertaalt hun verhaal naar een professionele keukeninrichting op maat. En dat met een sterk technisch team rondom jou.

Wat doe je?

In deze rol maakt jouw betrokkenheid en **hart voor de frituurwereld** het echte verschil.

Door sterk actief **zowel bestaande als nieuwe klanten te bezoeken (frituristen)** in de regio Oost- en West-Vlaanderen weet je je in te werken. Je luistert naar klanten hun noden en gaat op zoek naar hoe je deze op de best mogelijke manier invulling kunt geven. Je bent **hun eerste en belangrijkste aanspreekpunt en straalt daarbij zowel vertrouwen als professionaliteit uit**.

Na een grondige inwerkperiode onder begeleiding van collega's met ontzettend veel ervaring, ben je stilaan in staat **jouw klanten van a tot z te begeleiden**. Je bekijkt hun specifieke plannen, doet een (aan)gepast voorstel, bent zowel aanwezig bij de technische installatie als op de opening van de zaak en blijft ook nadien graag vinger aan de pols houden.

Je bent **sterk gedreven en gemotiveerd om de huidige afzetmarkt uit te breiden en mogelijke nieuwe afzetmarkten te exploiteren**. Daarbij weet je ook vlot om te gaan met tegenslagen.

Verder neem je ook deel aan een 5-tal beurzen per jaar en help je met plezier demonstraties voor de klanten organiseren.

Wie ben je en welke competenties neem je mee?

- Je brengt je verhaal steeds op een positieve, enthousiaste manier. Je maakt graag connectie met de klant en hebt een hoge gunfactor. Je bent een doorzetter. Open en eerlijk.

- Je hebt minimaal een eerste ervaring in de (machine)verkoop en bent bij voorkeur bekend met de frituurwereld. Eventuele ervaring in de keukenverkoop is een troef.
- Je kan vlot een hoog aantal bezoeken per week aan en bent flexibel wat werkuren betreft. Avondwerk 1 à 2 keer in de week schrikt jou niet af. Je hebt de absolute vrijheid om je eigen agenda te bepalen en weet daar ook mee om te gaan.
- Je hebt een professionele kennis van het Nederlands. Je vlot kunnen uitdrukken in het Frans is een troef.

Wat biedt Ciers Cooking nog?

Ciers Cooking biedt je allereerst een intensief opleidingstraject aan, zowel bij het bedrijf zelf als bij de producent van de merken.

Verder biedt Ciers Cooking je ook de volle verantwoordelijkheid, ondersteuning en het vertrouwen om je talenten maximaal te ontwikkelen. Je komt terecht in een omgeving met veel ruimte voor persoonlijke en professionele groei.

Je krijgt een contract van onbepaalde duur en een aantrekkelijk loonpakket met een sterk stimulerend commissiesysteem, inclusief wagen en tal van extralegale voordelen.

Interesse?

Is verkopen helemaal jouw ding? Heb jij affiniteit met deze keuken- en frituurwereld? Draag jij klantentevredenheid en -relaties hoog in het vaandel?

Laten we elkaar ontmoeten of vraag verdere toelichting via karolien@artofpeople.be // 0474 57 18 74

Ontdek hier alvast meer over Ciers Cooking: [cierscooking behindthescenes](#)

<http://artofpeople.be/>