

Torten, Eis und freie Arbeitszeiten: eismann als moderner Arbeitsplatz

Eiskalt geliefert: neue „Eismänner“ für Österreich

Wien, 18. Oktober 2021 – Infolge der Corona-Pandemie boomen Lieferdienste wie nie zu vor. Was andere als Trend entdecken, ist bei eismann seit über 45 Jahren Tradition: Der Tiefkühlspezialist liefert mehr als 700 Produkte direkt vor die Haustüre, wofür die eismann-Mannschaft laufend ausgebaut wird. Hinter dem Beruf steht ein Business-Modell, dass die Ansprüche an einen modernen Arbeitsplatz mehr denn je erfüllt: Flexible Arbeitszeiten, freie Arbeitseinteilung, Selbstständigkeit, eine abwechslungsreiche Tätigkeit und Weiterbildungsmöglichkeiten prägen das Jobprofil.

Seit Jahrzehnten tourt er durch Österreich, die meisten kennen ihn schon aus der Kindheit: den eismann-Wagen. Dunkelrot und mit bunten Abbildungen von frischen Speisen an der Seite eröffnet er im Inneren den Blick auf Unterschiedlichstes für den Gaumen: Eis, Torten, Obst, Gemüse, Suppen. Geliefert wird eiskalt. Höchstens minus 20 Grad hat es im Eiswagen.

Für die einen steht eismann für bequeme Lieferung direkt vor die Haustüre. Für die, die ihn lenken, steht er für einen abwechslungsreichen und flexiblen Beruf. Für eigenständiges Arbeiten. Freie Zeiteinteilung. Die Nähe zu KundInnen. ExpertIn für Lebensmittel zu sein. Dies schließt regelmäßiges Coaching und Produktverkostungen durch die Vertriebsleiter mit ein. All das zeichnet den Berufsalltag der „Eismänner und -frauen“ aus. Wer bei eismann arbeitet, ist sein eigener Chef: „Obwohl es sie seit über 45 Jahren gibt, ist das Jobprofil so modern wie noch nie zuvor“, schildert Marcus Grafen, Leiter Vertriebscontrolling und eismann Ambassador.

„Unsere ‚Eismänner‘ sind tatkräftige Frauen und Männer, die sich ihren Berufsalltag selbst gestalten wollen.“ Dabei werde auf Selbstständigkeit und Eigenverantwortung gesetzt, denn jeder organisiere seinen oder ihren Tagesablauf selbst. „Als ‚Eismann bzw. -frau‘ verkaufst du qualitativ hochwertige Lebensmittel in einer zukunftssicheren Tätigkeit. Die Nachfrage ist in den letzten Jahren stark gestiegen. Mit unserer Erfahrung und Unterstützung im Rücken, sind die Erfolgsaussichten vielversprechend.“

13-mal in Folge zum „TOP Arbeitgeber“ ausgezeichnet

Zum Start gibt es eine intensive Einarbeitungsphase mit mehreren Schulungen. Und auch während der Tätigkeit sind die ‚Eismänner‘ zwar selbstständig, aber nie allein. Das Vertriebsteam steht als Partner immer zur Seite. Nicht umsonst wurde eismann

bereits 13-mal in Folge als „TOP Arbeitgeber Deutschland“ ausgezeichnet. Dank leistungsorientierter Bezahlung ist auch dem Verdienst nach oben kein Limit gesetzt.

Seit über 45 Jahren versorgt der Tiefkühlspezialist seine KundInnen mit 700 hochwertigen Eis- und Tiefkühlspezialitäten und bringt sie direkt vor die Haustüre. Ein Service, der infolge der Corona-Pandemie noch mehr Anklang gefunden hat. Aus diesem Grund wird im Osten Österreichs nach Verstärkung gesucht. Was es dafür braucht: „Tatkräftigkeit, Selbstständigkeit, Kontaktfreudigkeit.“ Und natürlich: „Einen Führerschein“, so Grafen schmunzelnd. Bewerbungen können direkt unter www.eismannjobs.de online getätigt werden.

Österreich-Touch: „aufgelafer“ im Sortiment

Zwischen Eis, Fleisch, Fisch, Obst, Gemüse, Torten und Suppen mischt sich im Herbst etwas Besonderes ins Sortiment von eismann: Dank der Partnerschaft mit dem steirischen Starkoch Johann Lafer sind unter der Marke „aufgelafer“ besondere Delikatessen zu finden – etwa die traditionelle „Österreichische Käsesuppe“ mit Bergkäse nach einem Originalrezept aus der Steiermark, vollständig produziert in Österreich. Näheres dazu auf www.eismann.de/aufgelafer

Bildindex

Bild 1 und 2: Ein ‚Eismann‘ bei der Arbeit © eismann

Der Abdruck des Bildes für Presse Zwecke ist unter Angabe des Copyrights kostenfrei.

Über eismann

Der in Mettmann ansässige Direktvertrieb für Tiefkühlkost bedient seit über 45 Jahren Kunden in ganz Deutschland und Österreich, die Genuss und Qualität schätzen. Mehr als 800 selbstständige Handelsvertreter und etwa 400 Mitarbeiter kümmern sich um ihre Kunden und die bequeme Versorgung mit hochwertigen Eis- und Tiefkühlspezialitäten. Diese werden im regelmäßigen Besuchsrhythmus, im Onlineshop oder über den Katalog angeboten.

Rückfragehinweis:

Mag. Michael Lechner
SENIOR CONSULTANT
m +43 664 889 75 824
michael.lechner@minc.at

Milestones in Communication
Alser Straße 32/19, A-1090 Wien