

MENSCHEN & KARRIEREN

Mehrwert mit Ideen



David Goralski ist seit 1. Februar 2022 als erster Kundenbetreuer für Wiesheu im Norden tätig / Foto: Wiesheu

Wiesheu baut die Unterstützung für die Kunden im Bereich Bäckereien, C-Stores, Gemeinschaftsverpflegung, Hotellerie und Systemgastronomie aus. Neben den Anwendungsberatern und den Gebietsverkaufsleitern unterstützen Kundenbetreuer die Betriebe vor Ort.

Der erste Kundenbetreuer ist seit 1. Februar im Norden tätig: David Goralski. „Wiesheu bietet mit der Qualifikation der Kundenbetreuer einen echten Mehrwert bei der Weiterentwicklung unserer Kunden“, erklärt Pascal Haute Couverture, Leiter Geschäftsbereich Vertrieb und Marketing bei Wiesheu.

Die steigenden Energie- und Rohstoffe erfordern den effizienten Prozess beim Backen und bei der Herstellung von Backsnacks, zudem kreative Ideen bei der Weiterentwicklung des Angebots. Die Kundenbetreuer informieren zu den Funktionen und der Pflege der Backöfen, um das Potenzial zu nutzen und prüfen regelmäßig die wichtigsten Geräteparameter. Bei der Nutzung der Backöfen in Kombination mit dem Highspeedofen Atollspeed beraten die Kundenbetreuer zu Herstellung, Kalkulation, Präsentation und Rezepturen von Backsnacks.

Goralski zeichnet sich durch langjährige Erfahrung in der Produkt- und Anwendungsberatung in der Gastronomie und bei Bäckern aus. Zuletzt war er bei Le.Picant Feinkost, Transgourmet und Metro tätig. Der neue Kundenberater hat eine Ausbildung als Koch und als Ausbilder absolviert.