



... für's gute Fleisch

Wir suchen per sofort oder nach Vereinbarung

Eine Fleischfachfrau/Fleischfachmann Allrounder

Wir sind ein Fleischfachgeschäft mit eigener Zerlegerei, Produktion und Verkauf. Wir legen viel Wert auf selbst produzierte Produkte. So stellen wir Brüh-, Roh- und Kochwürste sowie Roh- und Kochpökelprodukte in aller Sorgfalt selbst her.

Zu ihren Aufgaben gehören:

- Ausbeinen von Klein- und Grossvieh
- Produktion von unserem gesamten Wurst- und Pökelp-Sortiment
- Selbständiges bedienen und beraten von unserer anspruchsvollen Kundschaft
- Sicherstellen von Verkaufsbereitschaft und Warenpräsentation
- Selbständiges herstellen unserer Charcuterie-, Küchen- und Pfannenfertigen Produkten
- Engros Richterei inkl. Auszeichnung
- Vorbereiten und Mithilfe von Partyservice
- Einhalten des HACCP Konzept

Anforderungen:

- Abgeschlossene Grundbildung als Fleischfachfrau/-mann, Metzgerin/Metzger, Charcuterieverkäufer/-in oder Koch/Köchin
- Sehr gute Berufs- und Produktkenntnisse
- Kundenorientiertes Denken und Handeln
- Sehr gute Deutschkenntnisse in Wort und Schrift
- Wirtschaftlicher Umgang mit Lebensmitteln
- Hoher Hygiene- und Sauberkeitssinn
- Zuverlässig, flexibel und belastbar
- Teamfähig
- PW Führerausweis (von Vorteil)

Wir bieten Ihnen:

- Ein starkes und top motiviertes Team
- Gute Entlohnung
- Interessanter und Lehrreicher Arbeitsplatz
- Möglichkeit für Weiterbildungen z.b. Lehrmeister, Berufs-, Meisterprüfung

Wir bieten Ihnen ein modernes, dynamisches Arbeitsumfeld, in dem Sie Ihre Fähigkeiten und Ihre Persönlichkeit tagtäglich einbringen und so etwas bewegen können. Für den gemeinsamen Erfolg. Für eine gemeinsame Zukunft.

Haben wir Dein Interesse geweckt? So freuen wir uns auf deine Bewerbung.

Silvan Fürer

**Fleischfachgeschäft Fürer AG, St. Gallerstrasse 4, 9230 Flawil, Tel. 071 393 16 30,
info@metzgerei-fuerer.ch**