

Wir suchen:

Mitarbeiter/in Catering & Küche

Teilzeit, ab 20h

In unserem Familienunternehmen wird das Fleischerhandwerk traditionell betrieben. Von der Schlachtung, über die Fleischzerlegung, bis hin zu Fleischveredelung und Verkauf geschieht alles unter einem Dach. Darüber hinaus bieten wir unseren Kunden ein umfangreiches Catering-Sortiment. Wir stellen dabei höchste Ansprüche an die Qualität unserer Produkte und achten besonders auf Regionalität.

Aufgabenbereich

- Vorbereitung von Fleisch- und Wurstwaren für den Verkauf
- Ansprechende Warenpräsentation
- Gespür für die Qualität und Frische unserer Produkte
- Sauberhalten des Arbeitsbereiches
- Mitarbeit im Catering, Vorbereitung von Platten, Buffets, belegte Brötchen, etc.

Voraussetzungen:

- Interesse an der Arbeit mit Lebensmitteln
- Berufsausbildung im Lebensmittelbereich von Vorteil
- gute Deutsch- und Mathematik-Kenntnisse
- gepflegtes Erscheinungsbild und gute Umgangsformen
- Verantwortungsbewusstsein und Eigenständigkeit
- schnelle und genaue Arbeitsweise, ausgeprägtes Hygienebewusstsein
- Einsatzbereitschaft, Belastbarkeit und Flexibilität
- Kreativität und handwerkliches Geschick

Wir bieten:

- einen sicheren Arbeitsplatz
- kostenlose Verpflegung während der Arbeitszeit
- vergünstigte Preise für Fleisch und Wurstwaren
- Entlohnung ab 2.200€ brutto auf Vollzeitbasis (40h), nach Ende der Probezeit, mit Bereitschaft zur Überbezahlung abhängig von Erfahrung und Qualifikation

Kontakt:

Fleisch & Wurst Christian Sturmaier
Christian Sturmaier
Traunhof 2, 4682 Geboltskirchen
07732/3046 bzw. 0664/2603430
fleisch-wurst@sturmaier.at