Fleischereifachverkäufer (m/w/d) bei Herres Fleisch + Küche in Schweich

Beschreibung

Unser Unternehmensmotto lautet “Wo man die Liebe noch schmeckt” und danach möchten wir auch handeln. Beste Zutaten und beste Mitarbeiter möchten wir in unserem Betrieb miteinander kombinieren, um unseren Kunden eine hohe Qualität und tolle Geschmackserlebnisse zu bieten.

Wir schlachten noch selbst und achten sehr auf gute Tierhaltung und einen schonenden Transport. Damit leisten wir einen wertvollen Beitrag zur Erhaltung unserer regionalen Landwirtschaft.

Hast du Lust, Teil des Teams zu werden?

Dann zögere nicht lange und bewirb dich noch heute!

Wir freuen uns auf dich!

Mitarbeitervorteile

- Übertarifliche Bezahlung
- Naturalrabatte und Mitarbeite
- Flexibler Einstieg möglich
- Gutes Betriebsklima und Spaß auf der Arbeit
- Führerscheinzuschuss
- Fahrtkostenzuschuss

Deine Aufgaben

- Warenpräsentation
- Führen von Verkaufsgesprächen, Kundenberatung
- Warenbestandsaufnahme/Warenbestellung
- Reinigung, Wartung und Pflege von Werkzeugen, Geräten, Maschinen und der Ladeneinrichtung
- Qualitätskontrolle

Dein Profil

- Deutschkenntnisse
- Spaß am Verkaufen und am Umgang mit Menschen
- Sinn für ansprechende Thekengestaltung und Warenpräsentation
- Pünktlichkeit
- Zuverlässigkeit
- Bereitschaft zu selbstständigem Arbeiten
- Ordentlichkeit
- Sicheres Auftreten

Einstellungsorganisation
Herres Fleisch + Küche

Beschäftigungsverhältnis
Vollzeit, Teilzeit

Branche
Fleischerei

Arbeitsort
Richtstraße 10, 54338, Schweich, Nordrhein-Westfalen, Deutschland

Veröffentlicht
1. Oktober, 2023

Fleischereifachverkäufer

- Gepflegtes Äußeres
- Teamfähigkeit
- Physische und psychische Gesundheit
- Volle Belastbarkeit (langes Stehen)

Haben wir dein Interesse geweckt?
Dann sende uns deine Bewerbung per Klick auf die Schaltfläche **[JETZT BEWERBEN]**

Wir freuen uns auf dich!

Wenn du noch mehr Informationen benötigst, schau auf unserer Website vorbei.