

Fachverkäufer/in Lebensmittelhandwerk – Schwerpunkt Fleischerei (m/w/d)

Fachverkäufer/innen im Lebensmittelhandwerk mit dem Schwerpunkt Fleischerei

- verkaufen Fleisch- und Wurstwaren. Sie bedienen und beraten ihre Kunden – auch über Inhaltsstoffe und Verwendungsmöglichkeiten, präsentieren die Waren und halten den Verkaufsraum sauber

Anforderungen

- Kundenorientierung und Motivation
- gepflegtes Äußeres
- Zuverlässigkeit und Teamfähigkeit
- Freude am Umgang mit Lebensmitteln
- Interesse für Lebensmittelqualität und –zubereitung

Rahmenbedingungen

- Ausbildungsdauer 3 Jahre
- Praktische Ausbildung im Betrieb
- Theoretische Ausbildung: Käthe-Kollwitz Berufskolleg, Aachen

Zusätzliche Informationen

- Gute Übernahmechancen nach der Ausbildung

Bewerbungsverfahren

- Gerne laden wir zu einem Kennenlern-Tag von Betrieb und Team ein
- Bewerbung mit den üblichen Unterlagen an

Scholzen GmbH Metzgerei
Herrn E. Scholzen
Am Markt 15
53937 Schleiden
Tel. 02445 3231



Metzgerei Scholzen

Das sind wir

- Seit 1897 gibt es in der Eifel die Metzgerei Scholzen – heute in der sechsten Generation
- Wir setzen auf Rind- und Schweinefleisch aus der Eifel und bieten regionale Delikatessen

Unsere Produkte

- Etwa 120 verschiedene Wurst- und Schinkenwaren werden im Betrieb produziert und angeboten
- Mittagstisch und Catering sind weitere Bestandteile unseres Angebotes

Wir sind ausgezeichnet

- Seit 2004 gehört die Metzgerei Scholzen zu den 500 besten Metzgereien Deutschlands, wie die Auszeichnungen des Magazins „Der Feinschmecker“ immer wieder bestätigen.
- Vielfältige Auszeichnungen zum Beispiel beim Innovationswettbewerb des Fleischerhandwerks

- Beispiel eines traditionellen Verfahrens und hochwertiger Qualität
Nach alter Handwerkstradition und ohne chemische Zusätze wird beispielsweise der Schleidener Schloss-Schinken hergestellt. Tägliches Umschichten während der Pökelzeit und Kalträucherung sind maßgeblich für den einzigartigen Geschmack.

