

Mérat & Cie. AG bedient seit über 70 Jahren die Schweizer Gastronomie. Aus acht regionalen Standorten werden täglich Restaurants, Hotels und die Gemeinschaftsgastronomie mit erstklassigen Fleisch und Comestibles Spezialitäten beliefert. Mérat ist einer der führenden Partner der Gastronomie und ist seit 2013 ein Mitglied von Saviva.

Für unsere **regionale Gastrometzgerei in Landquart** suchen wir zur Verstärkung unseres Teams ab sofort einen

Produktionsleiter Gastrichterei 100%

Ihre Hauptaufgaben:

- Organisation, Planung und Verwaltung der Produktion
- Koordination mit dem Verkauf und Spedition
- Einkauf und Bestellwesen
- Führung und Organisation der Abteilung und des Personals
- Verantwortlich für Qualitätssicherung und Hygienevorschriften
- Mithilfe an Projekten

Ihr Profil:

Für diese abwechslungsreiche Funktion suchen wir eine aufgestellte, dynamische Persönlichkeit, die eine Ausbildung als Fleischfachmann mit Eidg. Fähigkeitsausweis sowie Erfahrung in der Gastrometzgerei ausweisen kann. Sie beherrschen die Sprache Deutsch in Wort und Schrift und bringen Erfahrung in der Teamführung mit.

Sie zeichnen sich durch speditive und präzise Arbeitsweise sowie hohes Qualitätsdenken aus. Arbeitsbeginn zwischen 3.00-5.00 Uhr ist für Sie kein Hindernis? Zeigen Sie eine hohe Einsatzbereitschaft, besitzen gute Umgangsformen und ist Ihnen Ordnung und Hygiene wichtig? Dann erwartet Sie bei uns genau die richtige Aufgabe.

Unser Angebot:

Wir bieten Ihnen eine attraktive Tätigkeit mit gezielter, fachgerechter Einführung, einer modernen Infrastruktur, fortschrittlichen Arbeitsbedingungen und 5 Wochen Ferien.

Interessiert?

Wir freuen uns über Ihre Bewerbung an folgende Adresse:

Mérat & Cie. AG

Frau Beatrice Stampfli

Murtenstrasse 121

3008 Bern

+41 58 571 45 32

beatrice.stampfli@merat.ch