

**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 seit 2013 ein Mitglied von Saviva.

Für die Weiterentwicklung unserer **Seafood Plattform Zürich** suchen wir zur Verstärkung unseres Teams ab sofort

## Fachspezialist Frischfisch Verarbeitung 40-100%

### Ihre Hauptaufgaben:

- Wareneingangs- und Qualitätskontrolle von Meer- und Süswasserfisch
- Filetieren und Portionieren von Meer- und Süswasserfisch
- Kommissionieren und Rüsten von Kundenbestellungen
- Bereitstellen der Touren
- Sicherstellen von Ordnung und Sauberkeit in Produktion und Kühlräumen
- Waren- und Lagerbewirtschaftung
- Mithilfe bei Warenbestellungen und Mengenkalkulation
- Aushilfe während der Peak Periods im Frischfleisch-Bereich

### Ihr Profil:

Die Arbeit mit Fisch ist ein Spezialgebiet. Sie bringen bereits langjährige und fundierte Erfahrung im Umgang und in der Verarbeitung von Fisch und Meeresfrüchten mit.

Ihre Muttersprache ist Deutsch oder Sie verfügen mindestens über Sprachniveau C1.

Sie zeichnen sich durch speditive und sorgfältige Arbeitsweise sowie hohes Qualitätsdenken aus. Ihre Einsatzbereitschaft ist hoch, Ihnen ist Ordnung und Hygiene wichtig und Sie besitzen gute Umgangsformen.

### Unser Angebot:

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

### Interessiert?

Wir freuen uns über Ihre Bewerbung im PDF Format an nachfolgende Adresse. Es werden ausschliesslich Bewerbungen berücksichtigt, welche langjährige Erfahrung in der Fischverarbeitung mitbringen.

### Mérat & Cie. AG

Frau Beatrice Stampfli

Murtenstrasse 121

3008 Bern

+41 58 571 45 32

jobs@merat.ch