

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

## **Fleischfachmann Gastrorichterei 100%**

### **Ihre Hauptaufgaben:**

- Herstellen von pfannenfertigen Artikeln
- Exaktes Portionieren nach Kundenwunsch
- Rüsten von Kundenbestellungen / Bereitstellen der Touren
- Bewirtschaften der Kühl- und TK-Räume

### **Ihr Profil:**

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

Sie zeichnen sich durch speditiv und präzise Arbeitsweise sowie hohes Qualitätsdenken aus. 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