

Mérat ist der starke und zuverlässige Partner für die Schweizer Gastronomie - mit Fleisch, Wurstwaren, Geflügel und Seafood.

Für unsere **Plattform in Basel** suchen wir zur Verstärkung unseres Teams ab sofort einen/eine

Fleischfachmann Gastrorichterei 100%

Ihre Hauptaufgaben:

- Herstellen von pfannenfertigen Artikeln
- Rüsten von Kundenbestellungen / Bereitstellen der Touren
- Bewirtschaften der Kühl - und TK-Räume
- Mithilfe im Einkauf und Bestellwesen
- Computerkenntnisse (SAP, Excel, Word) von Vorteil

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 speditive 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