



**ETHIK
TRIFFT
GENUSS**

Aus tiefster Überzeugung – vom
Bauernhof bis zur Bio-Metzgerei.



Ueli & Hof

Die handwerkliche Bio-Metzgerei nimmt alles in die eigenen Hände: Von der artgerechten Tierhaltung über die hauseigene Schlachtung bis zur Veredelung und dem Verkauf der Fleischerzeugnisse in den eigenen Läden.

Wir suchen für unser **Metzgerei-Fachgeschäft mit Eat-in/Take-away** in Ebikon per Januar 2024 oder nach Vereinbarung eine*n

Leiter*in Laden 80-100%

Zu deinen Aufgaben gehören:

- Organisation und Führung des Verkaufsladens und des Take-away/Eat-in
- Führung und Entwicklung der Mitarbeitenden inkl. Lehrlingsausbildung
- Bestellung und Bewirtschaftung von Ueli-Hof Fleischerzeugnissen und Zusatzsortimenten
- Festlegung des Tagesablaufs und der Büffetgestaltung
- Administrative und betriebswirtschaftliche Arbeiten
- Planung der Herstellung von Traiteur-/Sortimenten
- Mithilfe bei der Planung von Cateringanlässen
- Sicherstellung der Qualitäts- und Hygieneanforderungen

Was du mitbringst:

- Gelernte*r Fleischfachmann/-frau EFZ Feinkost und
- Veredelung oder Koch/Köchin EFZ
- Führungserfahrung im gepflegten Fleischfachverkauf und Cateringbereich
- Hohe Dienstleistungs- und Verkaufskompetenz
- Selbstständigkeit und Belastbarkeit
- Affinität für nachhaltige Landwirtschaft und biologisch erzeugte Lebensmittel
- Genussmensch mit Freude am Kochen

Du darfst mit marktgerechten Anstellungsbedingungen und einem modernen Arbeitsplatz rechnen.

Sende Deine vollständigen Bewerbungsunterlagen per Mail an m.schmitz@uelihof.ch. Für Fragen steht Ihnen unser Geschäftsleiter, Martin Schmitz gerne unter 041 911 22 24 zur Verfügung.

Mehr Infos: <https://www.uelihof.ch/ueli-hof/jobs>