



Ausbildung zum Fleischer (verkaufsbetont) m/w/d

Eintrittstermin:	01.09.2019
Ort:	Sandesneben
Beschäftigungsart:	Vollzeit; 39 Std./Woche



Unser Angebot

- Gestaltungsmöglichkeiten in einem erfolgreichen und wachsenden Familienunternehmen
- Gutes Betriebsklima
- Die Möglichkeit vorab ein unverbindliches Schnupperpraktikum zu absolvieren
- Ein abwechslungsreiches Aufgabengebiet
- Angebot an Schulungen und Seminaren

Während der Ausbildung lernst Du

- Fleisch und Wurstwaren zu veredeln
- Fleischwaren herzurichten und an der Theke zu präsentieren
- Kunden zu beraten und Fleisch- sowie Wurstprodukte zu verkaufen
- Artikel zu pflegen, zu kontrollieren und verkaufsfördernd zu präsentieren
- Fleischspezialitäten herzustellen
- Hygienevorschriften kennen
- die Verkaufstheke ordentlich und sauber zu halten
- Plattenservices herzustellen
- Kundenbestellungen zu bearbeiten

Das solltest Du mitbringen

- Persönliche Hygiene, Sauberkeit
- Feinmotorische Fähigkeiten
- Freude am Umgang mit Lebensmitteln
- Blick für Übersichtlichkeit
- Rasche Auffassungsgabe
- Freude am Kundenkontakt
- Kaufmännisches Geschick
- Organisationstalent
- Interesse an Fleisch- und Wurstwaren
- Abgeschlossene Schulausbildung

Interesse geweckt?

Dann freuen wir uns auf Deine aussagekräftigen Bewerbungsunterlagen per Email an danilo.meineke@e-martens.de oder per Post z. H. Herrn Danilo Meineke.

Bitte beachte, dass wir Bewerbungsunterlagen nur zurücksenden können, wenn Du einen frankierten Rückumschlag beifügst.

Über uns

Mitten im Leben, lösungsorientiert und gerade dabei, die Welt des Einzelhandels erfrischend neu und sympathisch zu gestalten. Machen Sie mit bei einem Unternehmen, das auf Menschen setzt. Menschen, die mit ihrem Know-how neue Impulse setzen und Tag für Tag neue Chancen nutzen möchten. Unser Umfeld ist geprägt durch Respekt und Wertschätzung. Wir sind EDEKA Martens, ein lebendiges Familienunternehmen in 3. Generation mit 450 Mitarbeitern verteilt auf 5 Märkte.