



„eifach besser“ lautet unser Firmenmotto. Dieser Tradition verdanken wir unsere Liebe zum Detail und zur handwerklichen Meisterleistung. Alles was wir denken und tun erfolgt nach dem Grundsatz höchster Qualität. Bereits in der zweiten Generation stellen wir anhand traditioneller Rezepte handgefertigte Fleisch- und Wurstspezialitäten für Metzgereien, Gastronomie und den Detailhandel her. An drei Standorten (Stallikon-Zürich-Chur) beschäftigen wir rund 60 Mitarbeitende.

Zur Verstärkung unseres Teams suchen wir ab sofort

eine/n freundliche/n, aufgestellte/n gelernte/r mit EFZ

Koch*in 80 – 100%

Hauptaufgaben

- Zubereitung und kochen der Speisen laut Menüplan
- Zubereitung der Produkte (Spätzli, Salate) die in unserem Verkaufsladen angeboten werden
- Planung und Kalkulation der Lebensmittel
- Wareneinkauf, Warenannahme und Lagerung
- Sicherstellung der hygienischen Vorschriften
- Gelegentliche Einsätze auf unseren BBQ Caterings

Anforderungsprofil:

- Sie sind gelernter Koch, Metzger oder haben sehr gute Erfahrungen beim Grillieren für viele Gäste
- Sie haben sehr gute Deutschkenntnisse
- Sie verfügen über positives Denken, sind motiviert, belastbar, zuverlässig und flexibel.
- Sie sind selbständiges und exaktes Arbeiten gewohnt
- Sie verfügen über einen Fahrausweis Kategorie B

Wir bieten Ihnen

- Umfassende Einführung ins Arbeitsgebiet
- Einkaufsvergünstigungen
- Fortschrittliche Anstellungsbedingungen innerhalb des Gesamtarbeitsvertrages für Metzger (GAV)

Fühlen Sie sich angesprochen und möchten zum Erfolg unseres Unternehmens beitragen, dann senden Sie uns Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen inkl. Foto ausschliesslich per E-Mail.

Metzgerei Künzli AG
Herr Sebastian Skipper
Mülistrasse 7
8143 Stallikon

Telefonische Auskunft erteilt:
Herr Sebastian Skipper Tel: 044 701 80 87

skipper@metzgereikuenzli.ch
www.metzgereikuenzli.ch