

Haben Sie Spaß am Service und Verkauf? Dann sind Sie bei uns richtig als

Service Mitarbeiter für unsere Schlemmerküche (m/w/d)

(Voll-/Teilzeit)

für den Verkauf von regionalen und modernen Speisen in unserer Schlemmerküche.

Wir sind ein familiengeführtes Fleischereifachunternehmen in Oldenburg (Olbd). Qualität, Tradition und das „gewisse Etwas“ sind seit jeher unsere Leitgedanken. Seit bereits 118 Jahren bieten wir unseren Kunden erstklassige Produkte, beste Beratung und exzellenten Service. Nun möchten wir unseren Kunden dies auch auf den Oldenburger Wochenmärkten bieten.

Wir bieten Ihnen:

- Spaß und Leidenschaft im Team und im Umgang mit den Kunden
- Unsere Ausrichtung auf familienfreundliche Arbeitszeiten (z.B. Sonntags frei und Samstags bis nachmittags)
- Kernarbeitszeit Wochentags 7- 16.30 Uhr und samstags 7- 15 Uhr
- Langfristige Arbeit in einem regionalen Vorzeigeunternehmen

Was ist zu tun?:

- Als Thekenprofi bist du direkter Ansprechpartner für unsere Kunden
- Übernimm Verantwortung für unsere Auslage, verkaufe unsere frisch gekochten regionalen Gerichte, Leibgerichte, moderne Speisen und vegetarisches
- Zusammenarbeit im Team
- Hygieneverantwortung

Ihr Profil:

- Spaß und Leidenschaft am verkaufen
- Serviceprofi oder auch gerne Quereinsteiger mit Lust auf moderne und traditionelle Küche
- Verantwortungsbewusstsein
- Spaß im Team zu arbeiten

Werden Sie eine/r von uns! Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung.

Senden Sie diese bitte an:

Meerpohl GmbH

Andreas, Sabine und Philip Meerpohl

Alexanderstr. 370

26127 Oldenburg

bewerbung@meerpohl.de

04 41 / 350-399