



Zellinger ist Teil der Unternehmensgruppe von gourmetfein mit 9 Feinkostläden in Oberösterreich und Salzburg und insgesamt zirka 200 Mitarbeiter/innen. Das Schweine- und Rindfleisch für unsere hochwertigen Produkte beziehen wir ausschließlich von den gourmetfein Partner-Bauernhöfen aus Österreich. 100 % Rückverfolgung bei Fleisch sowie erstklassige Verarbeitungsqualität sind Eigenschaften die unsere Kunden sehr schätzen!

FEINKOSTFACHBERATER/IN (VOLL- ODER TEILZEIT)

für unsere Filialen in **Wels, Bad Hall, Steyr und Linz**

Eintritt ab sofort

WAS SIE BIETEN

- Kundenorientierung, Professionalität und freundliches Auftreten
- Freude am Verkauf und der Präsentation von hochwertigen Fleischprodukten
- Verlässlichkeit und Eigenverantwortung
- Erfahrung im Bereich Feinkost oder Gastronomie von Vorteil

AUFGABEN MIT PERSPEKTIVE

- Präsentation der Produkte, Thekengestaltung und Dekoration, Legen von Platten
- Betreuung des Feinkostbereichs nach höchsten Qualitäts- und Hygienevorschriften
- Herzliche und fachkundige Beratung unserer Kunden
- Laufende Qualitäts- und Frischekontrollen



Langfristiges Arbeitsverhältnis in einem Familienunternehmen



Abwechslungsreiches Aufgabengebiet



Mitarbeiter-
rabatte



Mitarbeiter-
akademie



Attraktive
Entlohnung*

*Verhandlungsbasis für diese Position ist ein Bruttomonatsgehalt von € 1.700,- (Vollzeit), Überbezahlung je nach Qualifikation und Erfahrung.

Sie gehen offen auf Menschen zu und möchten unsere Kunden fachkundig beraten? Dann senden Sie uns Ihre Bewerbung mit Foto und Lebenslauf z.H. Herrn Philipp Hofinger.

JETZT BEWERBEN UNTER BEWERBUNG@ZELLINGER.AT