

Wir haben das Fleisch. Du den Biss?
Wir suchen Menschen mit Herz, Handwerk & Hunger nach mehr.

Der **pure Genuss.**



Pensum: 80-100%

Stellenantritt: Nach Vereinbarung, ab sofort möglich

Ort: Selzach, SO, Vor Ort

Scholl Fleisch & Feinkost

André & Sandra Scholl

Kronengasse 3 | 2545 Selzach

Tel. 032 641 10 21 | Fax 032 641 10 12

mail@scholl-metzg.ch | www.scholl-metzg.ch

Die **Scholl Fleisch & Feinkost AG** in Selzach steht für regionale Qualität, echte Handwerkskunst und persönliche Kundennähe. Als moderner Familienbetrieb mit eigener Schlachtung und sorgfältiger Verarbeitung legen wir grossen Wert auf Transparenz, Frische und Herkunft. Die Tiere stammen ausschliesslich aus landwirtschaftlichen Betrieben in der näheren Umgebung. Unser vielseitiges Sortiment reicht von traditionellen Fleisch- und Wurstspezialitäten, Käsevariationen, frischem Gemüse, Obst, sowie Milchprodukte aus der Region. Wer bei uns arbeitet, wird Teil eines engagierten Teams mit Leidenschaft für Genuss und regionale Wertschöpfung.

Da unser geschätzter Metzgermeister wohlverdient pensioniert wird, suchen wir ab **spätestens 1.1.2026** einen

Fleischfachmann/-Frau 80 -100% als Ladenleiter/in

Das sind Deine Aufgaben:

- **Fachliche Leitung** und Organisation des Fleischverarbeitungsteams (Veredelung, Laden)
- **Sicherstellung und Kontrolle** der Einhaltung von Hygiene-, Qualitäts- und Sicherheitsstandards (inkl. QKS)
- **Fachliche Unterstützung** und Schulung der Mitarbeitenden sowie Begleitung von Lernenden
- **Entwicklung und Umsetzung** neuer Produkte und Feinkostideen im Sinne der Unternehmensphilosophie
- **Planung und Optimierung** von Produktionsprozessen sowie Mitarbeit bei der Ressourcen- und Personalplanung
- **Aktive Mitarbeit im Tagesgeschäft** – mit Vorbildfunktion für das Team
- **Enge Zusammenarbeit** mit der Geschäftsleitung in strategischen und operativen Fragen

Das bringst Du mit:

- **Abgeschlossene Ausbildung als Fleischfachmann/-frau EFZ**
- **Mehrjährige Berufserfahrung** in einem Metzgerei- oder Fleischverarbeitungsbetrieb, idealerweise mit Führungserfahrung
- **Fundierte Kenntnisse** Fleischveredelung und Feinkostproduktion
- **Ausgeprägtes Qualitäts- und Hygienebewusstsein** sowie technisches Verständnis für Produktionsabläufe
- **Selbständige**, strukturierte und verantwortungsbewusste Arbeitsweise
- **Teamorientierte Persönlichkeit** mit hoher Sozialkompetenz und Vorbildfunktion
- **Freude an Innovation**, Regionalität und nachhaltiger Fleischverarbeitung
- **Schnelle Auffassungsgabe**

Wir bieten:

- **Aufgaben**, die alles andere als langweilig sind
- **Ein Team, das zusammenhält wie frisches Brät**
- **Moderne Metzgerei** mit Innovationsgeist (und viel Humor)
- **Regionalität & Qualität**
- **Rabatt** und Vorzüge bei Bezug von Waren
- **Flexible Arbeitszeit Gestaltung**

Noch nicht ganz überzeugt? Dann schau bei uns rein und trink einen Kaffee mit uns. Frag uns Löcher in den Bauch und finde raus, ob es passt. Wir stehen auf ehrliche Gespräche und auf Menschen, die gerne das tun, was sie gut können.

Deine vollständigen Bewerbungsunterlagen (Motivation, Lebenslauf, Zeugnisse) lässt du uns am besten per Mail zukommen.

Ansprechspartner:

André Scholl (Geschäftsinhaber)

mail@scholl-metzg.ch

032 641 10 21

Wir freuen uns darauf, dich kennenzulernen!