

Vom kleinen Familienbetrieb zur Schwarzwaldmetzgerei.

Von Eugen Kalbacher und seiner Frau Maria im Jahr 1937 gegründet, hat sich die Schwarzwaldmetzgerei Kalbacher GmbH & Co. KG zu einem Produktionsstandort mit vier Filial-Fachgeschäften entwickelt. Mit ca. 70 Mitarbeitern gehören wir zu den größeren Metzgereien Südbadens. Wir beliefern namhafte Lebensmitteleinzelhändler, Großhändler, Metzgereien, aber auch die lokale Gastronomie.

Zur Verstärkung unseres Teams suchen wir **SIE**:

### **FILIALLEITUNG für langjährig bestehendes Team in LÖRRACH (m/w/d), in Vollzeit**

Ihre Aufgaben:

- Mitarbeiterführung, einschließlich erstellen der Arbeitspläne, sowie Urlaubsplanung
- Gewährleistung eines hervorragenden Kundenservice durch optimale Präsentation des Geschäfts und der Produkte
- Sicherstellung der Einhaltung von relevanten Unternehmensrichtlinien und -verfahren, gesetzlichen Bestimmungen und Hygienemaßnahmen durch Mitarbeiter und Mitarbeiterinnen
- Überwachung des Lagerbestands
- Maximierung von Umsatz und Gewinn zur Erreichung von Verkaufszielen

Das zeichnet Sie aus:

- Ausgezeichnete Führungsfähigkeiten mit der Fähigkeit, andere zu motivieren
- Analytische und problemlösende Fähigkeiten
- Organisationstalent mit gutem Terminmanagement
- Kenntnis der Gesundheits- und Sicherheitsvorschriften
- Anpassungsfähigkeit und Gelassenheit in Stresssituationen
- Gute Kommunikationsfähigkeit

### **HAUSTECHNIKER (m/w(d) in Voll- oder Teilzeit**

Ihre Aufgaben:

- Reparatur-, Instandhaltungs- und Wartungsarbeiten

Das zeichnet Sie aus:

- Kenntnisse in der Elektrotechnik und / oder
- Metallarbeiten und / oder
- Anlagenmechanik für Sanitär-, Heizungs- und Klimatechnik

### **KAUFMÄNNISCHER ANGESTELLTER (m/w/d) 80-100%**

Ihre Aufgaben:

- Telefonische Betreuung und Beratung unserer Kunden
- Auftragsannahme / Erfassung von Kundenbestellungen
- Speditionsabwicklung
- Datenerfassung, beispielsweise Bearbeitung von Inventuren



## **QUALITÄTSMANAGER (m/w/d), in Voll- / Teilzeit**

Ihre Aufgaben:

- Überwachung und Sicherstellung der Einhaltung aller Hygiene- und Qualitätsstandards in der Fleischverarbeitung
- Durchführung und Dokumentation von Qualitäts- und Hygienekontrollen
- Pflege und Weiterentwicklung des Dokumentenmanagements einschließlich HACCP-System
- Vorbereitung und Begleitung von behördlichen Kontrollen
- Pflege von Produktetiketten und Kennzeichnungsdaten

## **FLEISCHERGESELLE oder -MEISTER, FLEISCHEREI – FACHVERKÄUFER oder VERKÄUFER (m/w/d) in Voll- oder Teilzeit für den Verkauf**

Ihre Aufgaben:

- Kundenberatung in den Filialen
- Warenpräsentation
- Kassiertätigkeit
- Deutschkenntnisse in Wort und Schrift erforderlich

## **FLEISCHERGESELLE oder -MEISTER (m/w/d) in Voll- oder Teilzeit für die Produktion**

Ihre Aufgaben:

- Zerlegung und Verarbeitung von Fleischteilstücken
- Produktion von Fleisch- und Wurstwaren
- Verpacken von Fleisch- und Wurstwaren
- Deutschkenntnisse in Wort und Schrift erforderlich

Gern würden wir Sie kennenlernen und in einem persönlichen Gespräch das genaue Tätigkeitsfeld, sowie die Verdienst- und Karrieremöglichkeiten besprechen.

### **Ihre Bewerbung senden Sie bitte an:**

Schwarzwaldmetzgerei Kalbacher GmbH & Co. KG

Schlachthofstraße 5 – 7

79540 Lörrach

oder auch als PDF an [info@kalbacher.com](mailto:info@kalbacher.com)

