



Marco Weiss

Ich bewerbe mich als dein neuer Vorgesetzter.

Was mich ausmacht:

Kollegialer Umgang.

Freude an der Arbeit.

Ehrlich und wertschätzend –
auf Augenhöhe.

Immer ein offenes Ohr für Anliegen und
Wünsche.

Mitten im Dorf. Nah bei den Menschen. Und ganz nah am Handwerk.

Wir suchen **eine/n Verkäufer/in Charcuterie** – mit Herz, Verstand und Freude am Kundenkontakt.

Hausen am Albis ZH | Start: Per sofort oder nach Vereinbarung | Pensum: 50 – 100 %

In unserem Familienbetrieb trifft echtes Handwerk auf ehrliche Produkte – und das spüren nicht nur unsere treuen Kund/innen, sondern auch alle, die bei uns arbeiten. Seit Januar 2025 steht die nächste Generation am Steuer: Der Sohn hat die Geschäftsführung übernommen und bringt frischen Wind mit – unterstützt weiterhin vom Vater, der sich schrittweise aus dem Tagesgeschäft zurückzieht.

Unsere Spezialität? Würsten. Und zwar so gut, dass im Sommer Kundschaft von weit her anreist, um bei uns einzukaufen. Wir schlachten nicht selbst, wissen aber ganz genau, was wir mit hochwertigem Fleisch machen können – und wie man es mit Überzeugung verkauft.

Jetzt suchen wir Verstärkung im Verkauf – mit Freude an Teamarbeit, Kundennähe und einer Leidenschaft für gute Produkte.

Was dich bei uns erwartet

- **Ein fester Platz im Herzen des Betriebs:** Du bist die erste Ansprechperson für unsere Kundschaft – kompetent, herzlich und engagiert.
- **Ein Job, der Freude macht:** Du verkaufst unsere hausgemachten Charcuterie-Produkte, gibst Tipps zur Zubereitung und sorgst dafür, dass sich unsere Kundschaft gut aufgehoben fühlt.

- **Abwechslung statt Alltagstrott:** Du präsentierst unsere Spezialitäten im Buffet, richtest Platten an und gestaltest die Theke mit – kreativ und mit Liebe zum Detail.
 - **Ein starkes Team:** Aktuell bestehen wir aus einem elfköpfigen hochmotivierten Team in Voll- und Teilzeitstellen.
 - **Familiäre Atmosphäre:** Bei uns kennt man sich – intern wie extern. Viele Stammkund/innen sind uns seit Jahren treu.
 - **Echte Wertschätzung:** Wir arbeiten eng zusammen, helfen einander und pflegen ein respektvolles Miteinander.
 - **Strukturierte Arbeitszeiten:** Dienstag bis Samstag, jeweils 6:15–12:00 Uhr und 14:00–18:45 Uhr.
-

Was du mitbringst

- Freude am Verkaufen, am direkten Kontakt mit Menschen und an hochwertigen Lebensmitteln.
 - Interesse an Fleisch, Charcuterie und traditionellen Produkten – gerne auch als Quereinsteiger/in!
 - Gute Deutschkenntnisse, damit du dich sicher im Team und mit der Kundschaft austauschen kannst.
 - Teamgeist, Eigeninitiative und die Bereitschaft, Verantwortung zu übernehmen.
 - Ein Auge fürs Detail – du sorgst für eine ansprechende Präsentation der Produkte und eine Wohlfühlatmosphäre im Laden.
-

Was wir dir bieten

- Einen sicheren Arbeitsplatz in einem Betrieb mit Tradition und Zukunft.
 - Faire Entlohnung und gute Sozialleistungen.
 - 4 Wochen Ferien + 1 Woche Betriebsferien im Januar (wird mit Überzeit kompensiert).
 - Moderne Infrastruktur, klare Abläufe und ein familiäres Miteinander.
 - Der wunderschöne Türlersee ist nur wenige Autominuten entfernt – ideal für entspannte Mittagspausen im Sommer.
 - Und nicht zuletzt: Ein Team, das zusammenhält und jeden Tag mit Herzblut bei der Sache ist.
-

Wer sind wir – in einem Satz?

Ein familiärer Metzgereibetrieb, in dem das Handwerk noch zählt, die Menschen füreinander einstehen und die Wurst ein Kultstatus hat.

Klingt gut? Dann melde dich bei uns!

Am besten gleich mit einer kurzen Bewerbung – oder ganz unkompliziert per Telefon, wenn du erst mal mehr erfahren möchtest.

Tanja Jumaa steht dir dafür gerne zur Verfügung:

+41 76 200 13 65

tjumaa@igtreuhand.ch

