

Imagetext / Arbeitgebervorstellung

Wir von **HAAS PERSONALMANAGEMENT** unterstützen KMU's und inhabergeführte Unternehmen bei ihrer Stellenbesetzung. Im Rahmen unserer Beratungstätigkeit, stehen wir als HR Experten mit Rat und Tat zur Seite. Wir sind persönlich für Dich da und legen besonderen Wert darauf, jeden Interessierten zu sprechen und erste Fragen im Vorfeld zu beantworten. Kein anonymes Bewerbungsverfahren und wochenlanges Warten auf eine Antwort - wenn Du mehr über unseren Kunden und die zu besetzende Position erfahren willst - kontaktier uns am besten noch Heute. Du hast die Wahl, [sofort Termin buchen](#) - oder Deine Unterlagen per E-Mail an uns senden. In jedem Fall - sprechen wir uns!

Verkäufer (m/w/d)

(262)

📍 Standort: Ostheim vor der Rhön 📄 Anstellungsart(en): Teilzeit - flexibel, Vollzeit

Wir, die **Metzgerei Ortlepp / Rhön Beef**, sind als Familienbetrieb in **dritter Generation** bekannt. Hier gilt nicht „schnell und viel“, sondern **Klasse statt Masse**: Respekt vor dem Tier, kurze Transportwege, regionale Verwurzelung und echte Handarbeit. Die Produkte entstehen überwiegend aus **kompletter Eigenproduktion** – ohne unnötige Zusatzstoffe und ohne Geschmacksverstärker. Genau das spüren die Kunden: Sie kommen gezielt, geben viel positives Feedback und freuen sich über ehrliche Qualität. Wenn Du das Team als **Verkäufer (m/w/d)** verstärken willst, dann bewirb Dich jetzt.

Welche Aufgaben warten auf Dich?

- Du berätst und verkaufst im Ladengeschäft – freundlich, authentisch und mit Freude an hochwertigen Produkten.
- Du bereitest die Theken vor und füllst Ware auf (Wurst-/Fleischtheke, Anschnitte, Präsentation).
- Du stellst Salate her und bereitest die Snacktheke vor (Burger, Schnitzelbrötchen, Frikadellenbrötchen & Co.).
- Du unterstützt den Verkauf des **Mittagstischs** (warm & kalt) und hilfst beim Portionieren/Anrichten im Verkaufsbereich.
- Du begeisterst grillaffine Kunden für Fleischspezialitäten und entwickelst Dich Schritt für Schritt in die Beratung zu Zuschnitten und Zubereitung weiter.
- Du achtest auf Hygiene, Sauberkeit und Qualität – Dein „Handwerkszeug“ (Theke, Maschinen, Flächen) hältst Du ordentlich in Schuss.

Wo steigst Du ein?

- Du arbeitest in einem **kleinen, familiären Betrieb**, in dem Du keine Nummer bist – man schaut aufeinander und unterstützt sich.
- Dich erwartet eine **super Truppe**: im Verkauf aktuell **7 Kolleginnen**, inklusive **einer Köchin** für den täglich wechselnden Mittagstisch und einer **Reinigungskraft**.
- Du verkaufst **Qualitätsprodukte**, für die Kunden teilweise **extra anreisen**

- Deine Arbeitszeiten sind **planbar**: fester Rhythmus mit fixen freien Tagen, Früh-/Spätschicht je nach Modell.

Was Dein Profil abrundet ...

- Du kommst **aus dem Lebensmittelbereich** – ideal: Ausbildung als **Fleischereifachverkäufer (m/w/d)** oder **Koch/Köchin**.
- Du bist **freundlich**, kommunikativ und trittst gepflegt auf – das ist im Verkauf das A und O.
- Du hast richtig Lust auf **Qualität** (Region, Handwerk, „wir machen alles selbst“) und vermittelst das auch mit Stolz.
- Du besitzt einen Führerschein und Pkw bzw. kannst sicherstellen, pünktlich im Geschäft zu sein
- Du arbeitest zuverlässig, teamorientiert und mit Verantwortungsbewusstsein.

... worauf Du dich verlassen kannst!

- **Top Rahmenbedingungen**: Du bekommst eine Festanstellung mit fairer Bezahlung je nach Erfahrung/Qualifikation. Dazu kommen **Urlaubsgeld**, **Weihnachtsgeld** und **betriebliche Altersvorsorge (bAV)**. Außerdem gibt es **Mitarbeiterabbatt** und ein **Zeitkonto** zum fairen Ausgleich von Plus-/Minusstunden.
- **Positives Arbeitsumfeld**: Du arbeitest in einem Umfeld, in dem man sich kennt, zusammen lacht und füreinander einspringt. Es gibt einen **planbaren Wochenrhythmus** mit fixen freien Tagen. Und: Du bist nicht allein für „alles“ zuständig – eine **Reinigungskraft** übernimmt u. a. Boden und Spülbereich, sodass Du Dich auf Verkauf, Beratung und Deine Theke konzentrieren kannst.
- **Entwicklungsmöglichkeiten**: Du musst nicht alles können, wenn Du startest – wichtig ist, dass Du **lernen willst**. Du wirst von erfahrenen Kolleginnen eingearbeitet und wachst in die Welt der Fleischspezialitäten hinein. Ein echtes Highlight: Du kannst an den **hauseigenen Grillkursen** teilnehmen und Dir Know-how holen, das Du im Verkauf (und privat) direkt nutzen kannst.
- **Planbare Arbeitszeiten**: Je nach Modell arbeitest Du in Früh- oder Spätschicht (typisch ca. **7:00/7:30 Start** oder **ab ca. 12:30 bis 18:30**). **Samstag** ist ein wichtiger Verkaufstag – Du arbeitest nicht jeden Samstag, aber Deine Bereitschaft muss da sein (mindestens ein Samstag im Monat gesichert frei, oft auch zwei).
- **Teilzeit oder Vollzeit – beides möglich**: Ob **Teilzeit oder Vollzeit**: Wichtig ist eine gewisse Basis. Möglich wird es **ab 24 Stunden/Woche** (oft 3–4 Tage) bis **39 Stunden** (5 Tage). Optimal wäre **30 Stunden bis Vollzeit**, je nachdem, was zu Dir und Deiner aktuellen Situation passt

Kontakt Daten für Stellenanzeige

Eva Haas

HAAS Personalmanagement

Tel.: +49 (0)171 6226915

bewerbung@haas-personalmanagement.de

www.haas-personalmanagement.de

[Termin buchen](#)

[Impressum](#)

