



**Mit MPREIS starten Sie in eine erfolgreiche und sichere Zukunft!**

## Fleisch

Die Fleischabteilung von MPREIS ist ein wesentlicher Erfolgsfaktor und garantiert Top-Qualität aller Fleischsorten. Die Kompetenz in der Abteilung liegt im reichhaltigen Angebot an köstlichen Schmankerln und Grillspezialitäten, die tagtäglich frisch zubereitet werden.

### Tätigkeitsbereich

- Zubereitung von geschmackvollen Schmankerln, Grillspezialitäten und Convenience-Produkten (Halbfertig- und Fertigprodukte)
- Beratung der KundInnen (Kochtipps, Empfehlung von Rezepten etc.)
- Verpackung und Beschriftung der Fleischspezialitäten für den Selbstbedienungsbereich
- Betreuung des Selbstbedienungsregals für Fleisch und Feinkost
- Warenübernahme inkl. Datums- und Qualitätskontrolle
- Einhaltung und Kontrolle der hygiene- und lebensmittelrechtlichen Vorschriften

### Profil

- Freude an der Arbeit mit Lebensmitteln, insbesondere Fleisch
- absolutes Hygienebewusstsein
- Einsatzbereitschaft und Belastbarkeit
- abgeschlossene Schulausbildung oder Lehre, idealerweise Ausbildung als MetzgerIn oder Koch/Köchin

Nähere Informationen zu den einzelnen Stellen finden Sie auf unserer Homepage [www.mpreis.at/karriere/online-bewerbung](http://www.mpreis.at/karriere/online-bewerbung).