

Stellenbeschreibung: Mitarbeiter*in Tiefkühlabteilung (Nachtschicht), 100%, (f/m/d)

Die Firma Marinello beliefert die Gastronomie mit Früchten, Gemüse, Tiefkühlprodukten und Spezialitäten. In der Branche geniessen wir einen ausgezeichneten Ruf und erwarten von unseren Mitarbeiter*innen diesem gerecht zu werden. Die Marinello-Philosophie sind von einem hohen Dienstleistungsgrad und einer exzellenten Produktequalität geprägt. Es ist uns ein Anliegen, dass unser gesamtes Team diese Philosophie verinnerlicht.

In unserer Tiefkühlabteilung mit über 1500 Artikeln kommissionierst du ein kreatives Tiefkühlsortiment für unsere firmeneigenen Marinello-Touren. Als weiteres Standbein bedienen wir den Abholermarkt auf dem Zürcher Engrosmarkt. Der Zürcher Grossmarkt ist die wichtigste Drehscheibe für Früchte und Gemüse in der Deutschschweiz und bietet dir eine schnelle, lebhaft und äusserst spannende Welt in der Lebensmittelbranche.

Arbeitszeit: 22.00 Uhr bis ca. 08.00 Uhr
5,5 Tage/Woche
44 Stunden/Woche
4 Wochen Ferien

Lohn: Fr. 5'200.00 x 13
Fr. 500.00 Treueprämie/Jahr ab einem vollen Anstellungsjahr (+ Fr. 100.00 für jedes Dienstjahr)
Warenbezüge zu Spezialkonditionen
Gratis-Parkplatz während Arbeitszeit zur Verfügung

Aufgabenbereiche:

- Rüsten und kommissionieren
- Wareneingangskontrolle
- Inventieren
- Lagerbewirtschaftung
- Etwaige Nachlieferungen mit unserer Express-Tour

Was wir unseren Mitarbeiter*innen bieten:

- Eine Stelle beim Branchenleader im Gastronomie-Grosshandel
- Eine familiäre und kollegiale Team- und Führungsstruktur
- Eine Stelle mit viel Eigenverantwortung
- Aufstiegsmöglichkeiten
- Staplerprüfung
- Qualitativ hochwertige Arbeitsbekleidung
- Seriöse Arbeits- und Ferienplanung
- Präzise und seriöse Zeiterfassung
- Nachtzuschlag und Samstagzuschlag von 10%
- Gute Verdienstchancen dank der vollen Auszahlung (wenn gewünscht) von etwaigen Überstunden

Was uns bei unseren Mitarbeiter*innen wichtig ist:

- Verlässlichkeit & Vertrauen
- Seriöser Umgang mit dem zur Verfügung gestellten Material/Fahrzeuge
- Aneignen der nötigen Produktkenntnisse
- Einhaltung der Kühlkette
- Kunden- und Dienstleistungsorientiertheit
- Deutschkenntnisse in Sprache und Schrift
- Leistungsbereitschaft und Belastbarkeit (Arbeit im Tiefkühler bei -25° C)