



## Verkoopmedewerker

### Over Slagerij Rob van der Zalm

Wij zijn een speciaal slager, gevestigd in de wijk Benoordenhout in Den Haag. In onze winkel verkopen wij naast een breed assortiment aan vlees en vleeswaren, een grote diversiteit aan vers bereide maaltijden, soepen, borrelhapjes en salades uit eigen keuken.

In ons assortiment vind je invloeden vanuit verschillende keukens over de hele wereld. In de winkel kunnen onze klanten zelf hun maaltijd samenstellen of een keuze maken uit verschillende voorverpakte eenpersoonsmaaltijden.

Wij snijden onze eigen runderen en kalfsvlees uit. Daarnaast werken we met vlees van over de hele wereld, om onze klanten de hoogste kwaliteit te bieden. Verder maken we in onze eigen slagerij en rokerij verschillende vleeswaren en verse worst.

Voor het werk dat wij bieden is de nodige werkervaring en kennis vereist:

- Een verkoopgesprek kan voeren;
- Het geven van menu- en bereidingsadvies aan de klant;
- Het snijden van vleeswaren;
- Het herkennen van vleesdelen en de bijbehorende bestemming;
- Het bewaken van de hygiëne volgens de HACCP-normen;
- Het schoonmaken van de werkomgeving en het signaleren van bijzonderheden.

Functie eisen:

- Je bent representatief;
- Je werkt graag in teamverband;
- Je bent in staat collega's te stimuleren in het ondernemerschap en de efficiency op diverse gebieden te verhogen;
- Je bent ambitieus en weet van aanpakken;
- Beheerst de Nederlandse taal in woord en schrift;
- Je bent creatief en werkt met liefde en passie.