

Slagtermester Løvbjerg Varde

Vil du sætte standarden for kød og delikatesser i Løvbjerg Varde – og gøre det i et setup, der lader dig fokusere på værdiskabende købmandskab?

Som slagtermester i Løvbjerg Varde bliver du fagligt ansvarlig og en central del af butikkens samlede fødevarer afdeling. Stillingen er en del af et setup, hvor basisvarer leveres fra vores produktionsenhed i Tarm, så du kan bruge tiden dér, hvor det skaber mest værdi for kunder og butik.

Dine daglige fokusområder:

- Drift og udvikling af betjent slagterdisk.
- Friskhakket kød, convenience og "ja tak"-aktiviteter.
- Synlighed, kvalitet og godt håndværk i hverdagen.
- Kundedialog, rådgivning og mersalg.
- Aktiv deltagelse i produktionen af delikatesser – hos Løvbjerg arbejder slagter og delikatesse som én samlet afdeling.

Jobbet

Du får stor indflydelse på afdelingens indretning og sortiment, og der er plads til lokale initiativer og tilbud, så du kan udøve ægte købmandskab. En stor del af din tid er tæt på varerne og kunderne – for at mærke behovene og levere den service, der gør en forskel.

Du vil bl.a.:

- Tilbyde kunderne lækre, salgsklare varer, der matcher behov både først og sidst på ugen
- Rådgive, betjene og inspirere til retter og serveringsforslag (gerne med vin, der passer til)
- Have ansvar for produktion, egenkontrol, salg og arbejdsplaner i afdelingen
- Referere til Købmanden og samarbejde tæt om opfølgning på kædens koncept og ledelsesværktøjer (fx prioritetspyramiden, tavlemøder m.m.)

Om dig - Slagter med mere

Din personlighed vejer lige så tungt som dine faglige kvalifikationer. Du er selvkørende, kvalitetsbevidst og brænder for at give kunderne en god oplevelse – og det kan mærkes.

Vi ser gerne, at du:

- Er uddannet slagter og/eller har solid erfaring fra detail
- Har styr på planlægning af produktion og bevarer overblikket, når der er travlt
- Mestring af håndværket og udsikringer
- Har ledererfaring og kan inspirere og motivere medarbejdere
- Trives med højt tempo, struktur og er målrettet og resultatorienteret
- Møder ind med gåpåmod og godt humør – hver dag

Vi tilbyder:

- Job i en dynamisk virksomhed, hvor kvalitet og service er i fokus
- Et udfordrende job i en tempofyldt hverdag
- Stor mulighed for at skabe synlige og målbare resultater
- Faglig og personlig udvikling
- Attraktiv lønpakke og personalegoder

Vi glæder os til at høre fra dig!

Lyder det som noget for dig? Send din ansøgning hurtigst muligt – vi indkalder til samtale og ansætter løbende.

Ansøgningsfrist:

13. april 2026

Jobområde:

Slagter

Arbejdssted:

Hjertingvej 15-17

6800 Varde

Løvbjerg Varde

217 - Løvbjerg Varde