

# Werksverkauf Angebote

**03.11.25 - 28.11.25**

<b>Deluxe S-Karreeschnitzel</b>	10x 160 g, vak.	<b>1 kg</b>	<b>€ 9,60</b>
<b>Putenschnitzel</b>	10x 160 g, vak.	<b>1 kg</b>	<b>€ 13,90</b>
<b>Leberknödel gebacken</b>	10 Stk., ASP	<b>1 Pkg.</b>	<b>€ 8,00</b>
<b>Bernerwürstel</b>	10 Stk.	<b>1 kg</b>	<b>€ 10,90</b>
<b>Landjäger</b>	10 Paar, ASP	<b>1 kg</b>	<b>€ 11,50</b>
<b>Orig. Salzburger Bratwurst</b>	8 Stk., vak.	<b>1 kg</b>	<b>€ 9,50</b>
<b>Haussalami geschnitten</b>	e500 g, per kg € 15,40	<b>1 Pkg.</b>	<b>€ 7,70</b>
<b>Sbg. Rauchschulter</b>	e500 g, per kg € 14,40	<b>1 Pkg.</b>	<b>€ 7,20</b>
<b>Speckknödel</b>	1 kg, TK	<b>1 Pkg.</b>	<b>€ 6,60</b>
<b>Hüttenburger</b>	roh, 10 Stk. à 150 g, TK	<b>1 Pkg.</b>	<b>€ 18,30</b>
<b>Entenbrust</b>	2 Stk., TK	<b>1 kg</b>	<b>€ 15,90</b>
<b>Gänsekeule</b>	2 Stk., TK	<b>1 kg</b>	<b>€ 19,90</b>

**Wurst- und Würstelbruch € 4,90**

**Schinken- und Speckbruch € 5,90**

**NICHT VERGESSEN AM 30. NOVEMBER 2025 IST BRATWURSTSONNTAG!**

## WÜDA HUND

<b>Rindersticks</b>	e500 g, per kg € 11,80	<b>1 Pkg.</b>	<b>€ 5,90</b>
---------------------	------------------------	---------------	---------------

## KÄSE

<b>Premium Gouda</b>	geschnitten, 45% F.i.T., 1000 g	<b>1 Pkg.</b>	<b>€ 9,60</b>
----------------------	---------------------------------	---------------	---------------

## DELIKATESSEN

<b>Monger Pfefferoni</b>	1700 ml	<b>1 Glas</b>	<b>€ 6,60</b>
--------------------------	---------	---------------	---------------

## WEIN

<b>Winzer Krems</b>	"Rosé Zweigelt" 0,75 l	<b>1 Fl.</b>	<b>€ 6,50</b>
---------------------	------------------------	--------------	---------------

# EINGEFLEISCHTE MITARBEITER GESUCHT



## FLEISCHVERKÄUFER

M  
W  
D

Als Produzent von Fleisch und Wurstwaren mit über 90 Jahren Erfahrung sind wir Experten in Sachen Fleisch. Diese Expertise und Leidenschaft fürs Produkt wird für unsere Kunden im Ablinger Hauptgeschäft erlebbar. Hier suchen wir ein fachkundiges und erfahrenes Teammitglied.

### IHR AUFGABENGEBIET:

- Verkauf und Beratung unserer Kunden zur küchenmäßigen Verwendung von Fleischteilen
- Fachgerechte Verpackung und Einlagerung von Fleischwaren
- Präsentation der Produkte, Thekengestaltung und Dekoration
- Betreuung der Fleischtheke nach gültigen Qualitäts- und Hygienevorschriften (HACCP)
- Laufende Qualitäts und Frischekontrollen

### IHR PROFIL:

- Abgeschlossene Ausbildung zum Fleischverkäufer, Feinkostverkäufer, Koch, Metzger o.ä.
- Interesse an Lebensmitteln und Erfahrung im Fleischverkauf
- Freundliches Auftreten und Freude am Umgang mit Menschen
- Gute Deutsch- und Rechenkenntnisse
- Genaues Arbeiten, Belastbarkeit, Verlässlichkeit und Teamfähigkeit

### WIR BIETEN:

- Ein abwechslungsreiches Aufgabengebiet
- Gehalt € 2.901,10 brutto/mon., Überzahlung je nach Qualifikation/Erfahrung möglich
- Stabiles und langfristiges Arbeitsumfeld in einem Familienunternehmen
- Die Arbeitskleidung wird gestellt u. gewaschen
- Monatliche Essensmarken für den Einkauf in den Ablinger Geschäften
- Jeden Dienstag ist die Betriebsärztin anwesend
- Weihnachtsgeschenk und Gutscheine als Dankeschön am Jahresende
- Weihnachtsfeier vom Betriebsrat
- Möglichkeiten zur individuellen Fortbildung

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung  
unter [www.arbeitenbeiablinger.co.at](http://www.arbeitenbeiablinger.co.at)