

Metzger/in (m/w/d)

Wir sind ein traditionsbewusster und gleichzeitig moderner Fleischereibetrieb, der großen Wert auf Qualität, Regionalität und Kundenservice legt. Zur Verstärkung unseres Teams suchen wir eine/n engagierte/n Metzger/in Vollzeit.

Ihr Profil:

- Abgeschlossene Ausbildung als Metzger/in oder vergleichbare Qualifikation
- Sicherer Umgang mit Werkzeugen und Maschinen der Fleischverarbeitung
- Kenntnisse im Bereich Lebensmittelhygiene (HACCP)
- Teamfähigkeit und Zuverlässigkeit
- Körperliche Belastbarkeit und sorgfältige Arbeitsweise
- Teamfähigkeit, Engagement und Zuverlässigkeit
- Hygienebewusstsein und sorgfältige Arbeitsweise

Ihre Aufgaben:

- Mitarbeit bei der hauseigenen Schlachtung
- Zerlegen, Zuschneiden und Verarbeiten von Fleisch und Wurstwaren
- Herstellung verschiedenster Koch-, Brüh- und Rohwurstspezialitäten
- Einhaltung von Hygiene-, Qualitäts- und Sicherheitsstandards
- Herstellung von verschiedensten Schinken und Braten sowie saisonalen Produkten
- Wareneingangskontrolle und fachgerechte Lagerung
- Reinigung und Pflege von Werkzeugen und Maschinen

Wir bieten:

- Einen sicheren Arbeitsplatz in einem familiären Team
- Faire Vergütung mit Zusatzleistungen
- Abwechslungsreiche Tätigkeiten