

Fleischfachmann (m/w/d)



Fest - Vollzeit

Jobregion: Bazenheid

Stellenprozente: 100%

Beschreibung

Das Team unseres Kunden verbindet täglich Fachwissen und Leidenschaft, um hochwertige Fleischprodukte herzustellen. Zur Verstärkung suchen wir eine engagierte Persönlichkeit als Metzger (m/w/d).

Tätigkeiten

- Produktion von Kochpökel-, Rohpökel-, Rohwurst- und Brühwurstwaren
- Unterstützung in der Räucherei sowie in der Füllerei, Aufhängerei und Blitzerei
- Mitarbeit bei der Chargierung und Unterstützung in der Rohmaterialdisposition
- Erfassung und Buchung von Materialien im SAP-System

Anforderungen

- Erfolgreich abgeschlossene Ausbildung als Fleischfachmann/-frau, Fleischfachassistent/-in oder mehrjährige Erfahrung in einem vergleichbaren Bereich
- Sehr gute Deutschkenntnisse in Wort und Schrift
- PC-Kenntnisse von Vorteil (z. B. MS Office, SAP)
- Teamgeist, Flexibilität und Freude an der Arbeit mit hochwertigen Produkten
- Bereitschaft zu flexiblen Arbeitszeiten je nach saisonalem Bedarf

Wir bieten

- Eine abwechslungsreiche Tätigkeit in einem motivierten Team
- Attraktive Arbeitsbedingungen sowie zusätzliche Mitarbeiterangebote
- Die Möglichkeit, Ihre Leidenschaft für Fleischprodukte in einem professionellen Umfeld einzubringen

Möchten Sie Teil eines dynamischen Teams werden, das Tradition und Qualität großschreibt? Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung!

Wir wertschätzen Vielfalt und begrüßen daher alle Bewerbungen - unabhängig von Geschlecht, sozialer Herkunft, Religion, Alter und Identität. Zur leichteren Lesbarkeit und besseren Verständlichkeit verwenden wir nur eine Gender-Form. Selbstverständlich sind im jeweiligen Kontext alle Genderformen gleichermassen gemeint.

Unser Bewerbungsprozess



BERATER



Aleksandar
Todorovic
+41 71 913 80 80

Seniority Level
Mitarbeiter

Berufskategorie

Stellenprozent
100%

Jobtyp
Fest - Vollzeit

Referenz-Nr.
ATO-GH-F-42600

Jobregion
Bazenheid