



<https://jetztjob.de/job/single-job/fleischermeister-geselle-essen/>

Fleischermeister/-geselle (m/w/d) bei der Bio-Fleischerei Burchhardt in Essen

Beschreibung

Fleischerei Burchhardt ist ein Familienunternehmen, das seit 1936 existiert.

Nachdem Bernd Burchhardt seine Meisterausbildung abschließt, übernimmt er Ende 1998 den elterlichen Betrieb. Die gesamte Fleisch- und Wurstproduktion wird auf Fleisch von besonders artgerechter Tierhaltung aus dem Thönes Natur-Verbund umgestellt. Schon vor seine Ausbildung hatte er die geringe Qualität von konventionellem Fleisch oft bemerkt und war mit der Art und Weise der Tierhaltung und Züchtung nicht einverstanden, da sie bedenkliche Folgen für Mensch, Tier und Umwelt hatten.

Im November 2006 wurde das Familienunternehmen als Bio-Fleischerei zertifiziert und den Kunden wurde fortan Biofleisch aus der Region, sowie Obst, Gemüse, Milchprodukte, Trockenprodukte und eigene handwerklich hergestellte Biowurst und Bioschinken angeboten.

“Wir legen großen Wert auf den natürlichen Geschmack und unsere Wurst- und Schinkenherstellung entspricht der EU-Ökoverordnung. Das bedeutet, dass wir in der Wurstküche keine Zusatzstoffe wie Phosphate, chemisch-synthetische Geschmacksverstärker, Emulgatoren oder Farbstoffe verwenden.”

Heute beschäftigt das Unternehmen in zwei Essener Geschäften 15 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter, die mehr als 80 verschiedene Bio-Wurst- und Schinkensorten nach den gültigen Bio-Richtlinien herstellen und anbieten. Das Unternehmen wird vom “Feinschmecker” als beste Metzgerei in NRW ausgezeichnet.

Hast du Lust, Teil des Teams zu werden?

Dann zögere nicht lange und bewirb dich noch heute!

Wir freuen uns auf dich!

Mitarbeiter Vorteile

- Betriebliche Altersvorsorge
- Urlaubs- und Weihnachtsgeld
- Attraktive Vergütung
- Gesundheitsangebote
- Karriere Möglichkeiten
- Personalrabatte
- E-Bike
- Interne Schulungen

Deine Aufgaben

Einstellungsorganisation

Bio-Fleischerei Burchhardt

Beschäftigungsverhältnis

Vollzeit

Branche

Fleischerei

Arbeitsort

Rellinghauser Str. 288, 45136, Essen, Nordrhein-Westfalen, Deutschland

Veröffentlicht

24. August, 2023

Fleischermeister/-geselle

- Zerlegen von Fleisch
- Herstellung von Fleisch- und Wurstwaren, Feinkost
- Verarbeitung der Fleischteile
- Anwendung spezieller Verfahren zur Konservierung, zur Reifung, zur Verpackung
- Wartung und Pflege von Werkzeug, Geräten und Maschinen
- Dokumentation der Tätigkeiten (QS- Richtlinien/Bio-Richtlinien)
- Beachten von Sicherheits- und Unfallverhütungsvorschriften
- Selbstständiges Arbeiten

Dein Profil

- Ausbildung zum Fleischer (m/w/d)
- Teamfähigkeit
- Pünktlichkeit
- Zuverlässigkeit
- Sauberes Auftreten, Hygienebewusstsein
- Bereitschaft zu wechselnden Arbeitszeiten
- Bereitschaft zum Arbeiten in Kälte und Nässe
- Physische und psychische Gesundheit
- Volle körperliche Belastbarkeit (Heben, Tragen)

Haben wir dein Interesse geweckt?

Dann sende uns deine Bewerbung per Klick auf die Schaltfläche **[JETZT BEWERBEN]**

Wir freuen uns auf dich!

Wenn du noch mehr Informationen benötigst, schau auf unserer [Website](#) vorbei.