https://jetztjob.de/job/metzgerei-schmid-sontheim/fleischer-sontheim/

Fleischer (m/w/d) bei der Metzgerei Schmid in Sontheim

Einstellungsorganisation
Jochen Schmid Metzgerei, Partyservice, Catering

Beschäftigungsverhältnis
Vollzeit, Teilzeit

Branche
Metzgerei

Arbeitsort
Hermaringer Str. 19, 89567, Sontheim, Baden-Württemberg, Deutschland

Veröffentlicht
14. August, 2023

Fleischer

Beschreibung

„Beste Qualität rund ums Fleisch“, das ist seit über 100 Jahren unser tägliches Motto. Dabei legen wir unser Augenmerk auf eine große Geschmacksvielfalt, tägliche Frische, eine schonende Verarbeitung und einen besonnenen Umgang mit unseren Rohstoffen. Die Basis hierfür ist allerdings die große Liebe zum Beruf; wir sind Fleischer aus Leidenschaft. Die Liebe zum Beruf bedeutet auch Verantwortung zu übernehmen, das heißt, beste handwerkliche Produkte aus der Region für die Menschen in der Region herzustellen. Wir wissen, wo unser Fleisch herkommt und verarbeiten Tiere aus der näheren Umgebung.

Wir sind ein bodenständiges Unternehmen und dennoch innovativ und offen gegenüber neuen Kundenvorstellungen; das bedeutet, dass wir unseren Kunden alles bieten können: vom traditionellen Leberkäse über liebevoll zubereitetes Fingerfood bis zum trocken gereiften Dry Age Steak.

Wir legen großen Wert, ein verantwortungsvoller und zugleich fairer Arbeitgeber sowie ein vertrauenswürdiger Ausbildungsbetrieb zu sein.

Hast du Lust, Teil des Teams zu werden?

Dann zögere nicht lange und bewirb dich noch heute!
Wir freuen uns auf dich!

Mitarbeitervorteile

- Eine sichere Arbeitsstelle
- Teil-/Vollzeitoption
- Eine kollegiale Arbeitsatmosphäre
- Weiterbildungsmöglichkeiten
- Betriebliche Altersvorsorge
- Interne Akademie
- Attraktiver Personalrabatt
- Genieße Urlaubs- und Weihnachtsgeld für entspannte Auszeiten

Deine Aufgaben

- Schlachtung und Zerlegung von Schweinen, Rindern und Lämmern
- Bewertung der Schlachtkörper
- Verarbeitung der Fleischteile
- Herstellung verschiedenster Fleisch- und Wurstsorten
- 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.