

Fleischer (m/w/d) bei der Fleischerei Hillebrand in Menden

Beschreibung

Seit 1936 steht der Familienbetrieb Hillebrand für handwerkliche Meisterqualität und echte westfälische Tradition. Unser Fleisch stammt ausschließlich von Tieren aus artgerechter Haltung und heimischer Aufzucht, die stressfrei geschlachtet werden. Dank langjähriger Partnerschaften mit unseren Landwirten garantieren wir beste Fleischqualität – ganz ohne Tiermehle.

Unsere Schinken werden trocken gesalzen und reifen über Monate, während unsere Wurstwaren ohne Schnellreifemittel und mild über Buchenholz geräuchert werden. Mit unserem täglich wechselnden, frisch zubereiteten Mittagstisch bieten wir stets neue Gaumenfreuden.

Möchtest auch Du Teil unserer Tradition werden? Dann bewirb Dich jetzt und werde Teil unseres engagierten Teams!

Wir freuen uns auf Deine Bewerbung!

Mitarbeiter Vorteile

- Attraktive Vergütung: Sie erhalten eine leistungsgerechte und übertarifliche Bezahlung
- Abwechslungsreiche Tätigkeit: Sie arbeiten in einem anspruchsvollen und vielseitigen Umfeld
- Betriebliche Altersvorsorge, großzügige Mitarbeiterrabatte, Fahrtkostenerstattung und zusätzliche tolle Sozialleistungen sind für uns selbstverständlich
- Eine geregelte Schicht- und Urlaubsplanung zur guten Vereinbarkeit von Freizeit und Beruf

Deine Aufgaben

- Herstellung von Fleisch-, Wurst- und Pökelfleisch. Sie stellen hochwertige Produkte unter Einhaltung traditioneller Verfahren her
- Auswahl und Verarbeitung von Fleischstücken. Sie wählen die besten Teilstücke aus und schneiden sie zu
- Zubereitung von Bräten: Sie bereiten Bräte durch Kutters vor und sorgen für eine gleichbleibende hohe Qualität
- Füllen von Wurstwaren: Sie übernehmen das Füllen von Wurstwaren und stellen sicher, dass die Produkte höchsten Standards entsprechen
- Herstellen von Hackfleisch, Mett: Sie fertigen verschieden Hackfleischprodukte durch Wolfen an
- Kochen und Räuchern: Sie kochen und räuchern Fleischwaren nach traditionellen Rezepturen
- Bestandskontrolle: Sie überwachen und Lagerbestand und sorgen für eine effiziente Materialwirtschaft
- Einhaltung von Hygiene- und Qualitätsstandards: Sie gewährleisten die strikte Einhaltung der HACCP-Richtlinien und der internen Qualitätsvorgaben

Dein Profil

Beschäftigungsverhältnis

Vollzeit, Teilzeit

Branche

Fleischerei

Arbeitsort

Bieberberg 4, 58710, Menden, Nordrhein-Westfalen, Deutschland

Veröffentlicht

14. Oktober, 2024

Fleischer (m/w/d)

- Abgeschlossene Berufsausbildung als Fleischer (m/w/d): Eine abgeschlossene Ausbildung ist Voraussetzung für diese Position
- Teamfähigkeit und Leidenschaft für Fleisch: Sie arbeiten gerne im Team und haben Freude am Umgang mit hochwertigen Fleischprodukten

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.