



<https://jetztjob.de/job/werners-metzgerei/fleischer-bad-honnef/>

Fleischer (m/w/d) bei Werner's Metzgerei in Bad Honnef

Beschreibung

Manche Dinge ändern sich nie.

Zum Beispiel die Philosophie und der Zusammenhalt eines Familienunternehmens. Was 1962 mit unserer kleinen Familienmetzgerei begann, ist heute immer noch eine Familienmetzgerei – jedoch mit einem gewaltigen Unterschied: Die Familie wurde größer!

Metzgermeister Klaus Werner, der das Traditionsunternehmen von seinen Eltern übernommen hat – und nun in zweiter Generation voranbringt, erweiterte den Betrieb auf neun Filialen, rund um das Siebengebirge.

Als expandierendes Unternehmen bieten wir dir die Möglichkeit, dich beruflich weiterzuentwickeln. Du kannst bei uns vom Verkauf in der Filiale bis zur Leitung einer eigenen Filiale aufsteigen. Eine erfolgreiche Karriere bei uns ist möglich! Außerdem achten wir darauf, dass unsere Mitarbeiter fair bezahlt werden und bieten flexible Arbeitszeiten an. Zudem legen wir großen Wert auf Sicherheit und Gesundheit am Arbeitsplatz.

Hast du Lust, Teil des Teams zu werden?

Dann zögere nicht lange und bewirb dich noch heute!

Wir freuen uns auf dich.

Mitarbeiter Vorteile

- **Die persönliche Atmosphäre eines Familienbetriebes**
- **Gute Aussichten und Entwicklungsmöglichkeiten**
- **Geregelte Arbeitszeiten**
- **Wertschätzende Vergütung**
- **Personalrabatt**
- **Corporate Benefits**
- **Kindergartenzuschuss**
- **49,- Euro Ticket**
- **Mitgliedschaft Urban Sports Club**

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

Einstellungsorganisation

Werner's Metzgerei GmbH & Co. KG

Beschäftigungsverhältnis

Vollzeit, Teilzeit, Aushilfe

Branche

Metzgerei

Arbeitsort

Aegidienberger Str. 98, 53604, Bad Honnef, Nordrhein-Westfalen, Deutschland

Veröffentlicht

23. August, 2023

Fleischer (m/w/d)

- 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.