****

**Metzgermeister für die Wurstproduktion (m/w/d)**

Für **unsere Wurstküche** suchen wir **zum nächstmöglichen Zeitpunkt** einen Metzgermeister (m/w/d) **in Vollzeit**.

**Tätigkeiten:**

* Planung von Produktionsmengen
* handwerkliche und traditionelle Herstellung von Roh-, Brüh -und Kochwürsten
* Bedienen von Kutter, Wolf und Füllmaschine
* Bedienung und Kontrolle von Kochschränken und Rauchanlagen
* Sicherstellung der Einhaltung von Hygienevorschriften

**Anforderungen:**

* abgeschlossene Berufsausbildung zum Metzgermeister
* min. zwei Jahre Berufserfahrung
* erste Erfahren im Führen von MitarbeiterInnen
* Leidenschaft und Freunde an der Arbeit
* Bewusstsein für Hygiene, Ordnung und Qualität

**Wer sind wir?**

Wir sind eine mittelständische Metzgerei mit eigener Schlachtung. Wir setzen auf eine freundliche Atmosphäre, auf kurze Kommunikationswege und flexible Absprachen in unseren Teams.

**Was bieten wir?**

* feste Arbeitszeiten (ohne Wochenendarbeit)
* bei entsprechender Qualifikation eine langfristige Perspektive
* ein leistungsorientiertes Gehalt und sicheres Einkommen
* betriebliche Altersvorsorge
* familiäres Arbeitsklima
* Möglichkeiten der Fort- und Weiterbildungen

**Wie kann man sich bewerben?**  
Bei Interesse schreiben Sie eine E-Mail an bewerbung@mustermann.de oder rufen direkt bei unserem Geschäftsführer Max Mustermann unter 123456789 an. Um Ihnen und uns unnötigen Aufwand zu ersparen, reicht uns zunächst Ihre Interessensbekundung.