



Das digitale
Coaching-
programm für
Betriebe im
Lebensmittel-
handwerk

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 Erfahrung im Führen von MitarbeiterInnen
- Leidenschaft und Freude 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.

