



Fleischergeselle Zerlegung (m/w/d)

Vollzeit | ab sofort

Aufgaben:

- Zerlegen von Schweinen, Rindern, Moorschnucken
- Herstellung von Fleischwaren auf allen Produktionsstufen
- Vorbereitung von Grillfleisch für den firmeneigenen Laden

Anforderungen:

- Abgeschlossene Fleischerausbildung
- Interesse am Umgang mit Lebensmitteln
- Handwerkliches Geschick und Hygienebewusstsein
- Körperliche Fitness und Belastbarkeit
- Teamfähigkeit, selbstständige und zuverlässige Arbeitsweise

Wir bieten:

- Sicherer Arbeitsplatz im Familienunternehmen
- 1-Schicht-System (i.d.R. 6 Uhr bis 15 Uhr)
- Firmen-Fahrradleasing & Hansefit
- Zuschussung zur betrieblichen Altersvorsorge
- Gezielte Weiterentwicklungsmöglichkeiten / Schulungen
- Kommunikationskasten für Wünsche & Anregungen
- Mitarbeiterrabatt im eigenen Shop
- Gemeinsames Sommerfest
- Zuschuss zu vermögenswirksamen Leistungen
- Möglichkeit der betrieblichen Alters- und Berufsunfähigkeitsvorsorge