

## B Metzger

**Sie suchen/Du suchst das Besondere – Dann sind Sie/ bist Du bei uns genau richtig!**

**Wir suchen ab sofort eine/einen eine/einen Metzger mit abgeschlossener Berufsausbildung (M/W/D) auf Voll -oder Teilzeit**

Unsere Metzgerei liegt in der reizvollen Ferienregion Fränkisches Seenland, mitten im Herzen von Pleinfeld.



Wir stehen für **Tradition** und **Moderne**, für **regionale Produkte** und **Nachhaltigkeit**.

Hier teilen Sie/teilst Du die Leidenschaft für Fleisch- und Wurstwaren, die alle nach alten und neuen, innovativen Rezepturen selber hergestellt und veredelt werden.

**Freuen Sie/freue Dich auf**

- einen vielseitigen Arbeitsplatz mit Raum zur Verwirklichung
- einen krisensicheren Arbeitsplatz in einem innovativen und zukunftsorientierten Unternehmen
- Verarbeitung und Veredelung von herkunftssicheren Produkten
- familiäre Atmosphäre
- kostenlose Verpflegung vor Ort
- direkter Kontakt zur Geschäftsleitung
- freie Sonn- und Feiertage und ein freies Wochenende
- werktags von 6.00 – 14.00 Uhr
- Feste Arbeitszeiten, flexible Arbeitszeiten nach Vereinbarung
- 30 Urlaubstage
- Gute und pünktliche Bezahlung
- Vermögenswirksame Leistungen
- Betriebliche Altersvorsorge
- Preisnachlässe auf Produkte/Dienstleistungen des Unternehmens

Wir unterstützen Ihre/Deine berufliche und persönliche Weiterentwicklung, damit Sie sich/Du dich stets verbessern kannst.

## **Werden Sie//Wirst Du unser Metzger-Experte!**

Wir freuen uns auf erfahrene, aber auch engagierte Metzgergesellen/-innen (M/W/D), die sich mit Freude, Verstand und Engagement den Wünschen unserer Kunden stellen: denn wir stellen alle unsere Fleisch- und Wurstwaren selber her.

Wir brauchen Sie/Dich mit einer abgeschlossenen Ausbildung zum/-r Metzger/-in und Sie bringen/Du bringst idealerweise Erfahrung im Bereich der Fleischzerlegung sowie der Herstellung von Wurst und Schinken mit. Sie zerlegen/Du zerlegst Schweine und Rinder im Team.

Im Rahmen der Schinkenproduktion sind Sie/bist Du für den Fleischzuschnitt sowie das Einlegen in Formen zuständig und bedienen/bedienst den Pökelinjektor.

Sie zeigen/Du zeigst Fingerspitzengefühl in der Portionierung von Fleisch- und Wurstwaren.

Sie sorgen/Du sorgst durch zuverlässige und genaue Arbeiten für den Erhalt der erstklassigen Fleisch- und Wurstwaren unserer Qualitätsmetzgerei.

Sie stellen /Du stellst engagiert Wurst- und Fleischprodukten nach traditionellen und innovativen Rezepten her und Sie gestalten/Du gestaltest aktiv die Entwicklung neuer Wurstspezialitäten mit.

Es besteht die Möglichkeit, aktiv Ihre/Deine Kreativität in die Entwicklung neuer Produkte einzubringen.

Sie haben/Du hast Freude daran, in einem starken Team zu arbeiten.

Sie achten/Du achtest präzise auf die Einhaltung der Hygienevorschriften.

Hier erwarten Sie/dich nicht nur gute und faire Gehaltskonditionen, sondern auch die Möglichkeit, in einer krisensicheren Umgebung zu arbeiten.

Denn unsere Kunden schätzen frische und hochwertige Fleisch- und Wurstwaren, von ausgewählten Bauern aus der Region und klimaschonend verpackt.