



*Als eigenständiges Familienunternehmen produzieren und vertreiben wir beste Schwarzwälder Wurst- und Schinkenspezialitäten.  
Durch die hohe Qualität unserer Produkte haben wir uns eine führende Marktstellung erarbeitet.*

*Für uns heißt Qualität:  
Wir halten, was wir versprechen.*

Lieben Sie den Schwarzwald und haben Sie Lust, uns als

## **Fleischer/in oder Kutter-/Fleischermeister/in**

am Standort in Bonndorf zu unterstützen, um mit uns gemeinsam weiter zu wachsen?

### **Ihre Aufgaben:**

- Mitarbeit im Bereich Wursterei
- Füllen und Kuttern
- Einhaltung und Umsetzung der HACCP-Vorschriften

### **Unsere Anforderungen :**

- Ausbildung als Fleischer/in ggf. mit Weiterbildung zur/m Meister/in
- Selbständige, qualitäts- und sicherheitsbewusste, sowie zuverlässige Arbeitsweise

### **Wir bieten Ihnen:**

- leistungsgerechte Bezahlung
- interessante und abwechslungsreiche Aufgaben in einem teamorientierten Arbeitsumfeld
- umfassende Einarbeitung
- Perspektiven im Hinblick auf Entwicklungsmöglichkeiten und Unterstützung bei nebenberuflichen Weiterbildungen
- Unterstützung bei der Suche nach einer Unterkunft
- attraktive Sozialleistungen

Wir freuen uns auf Ihre aussagefähige Bewerbung mit Ihrer Gehaltsvorstellung und frühestmöglichem Eintrittstermin per Post oder e-mail an:

Hans Adler OHG  
Frau Sabine Duttlinger  
Am Lindenbuck 3  
79848 Bonndorf  
sabine.duttlinger@adlerschwarzwald.de

„Weiterführende Informationen zu unserem Unternehmen sowie zum Thema Datenschutz können Sie auf unserer Webseite unter [www.adlerschwarzwald.de/datenschutz](http://www.adlerschwarzwald.de/datenschutz) abrufen.“