



*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 oder Kutter-/Fleischermeister (m/w/d)**

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:**

- Fleischer ggf. mit Weiterbildung zum Meister oder gerne ähnlicher Abschluß aus dem Lebensmittelbereich wie zbs. Koch
- Selbständige, qualitäts- und sicherheitsbewusste, sowie zuverlässige Arbeitsweise

### **Unser Angebot:**

- inhabergeführtes und traditionsreiches Familienunternehmen mit flachen Hierarchien und kurzen Entscheidungswegen
- leistungsgerechte Bezahlung und attraktive zusätzliche Sozialleistungen
- abwechslungsreiche Aufgaben in einem teamorientierten Arbeitsumfeld mit hoher Eigenverantwortung und gegenseitiger Unterstützung
- bereichsübergreifende Einarbeitung
- Perspektiven im Hinblick auf persönliche Entwicklungsmöglichkeiten und Unterstützung bei Weiterbildungen.

Wir freuen uns auf Ihre aussagefähige Bewerbung mit Angabe 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](mailto: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.*