



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 (m/w/d)

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

Ihre Aufgaben:

- Schlachten von Schweinen und Rindern
- Hälfthenzerlegung
- Einhaltung und Umsetzung der HACCP-Vorschriften

Unsere Anforderungen:

- Fleischer oder vergleichbarer Abschluss
- 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

Weiterführende Informationen zu unserem Unternehmen sowie zum Thema Datenschutz können Sie auf unserer Webseite unter www.adlerschwarzwald.de/datenschutz abrufen.“