



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?

Aufgabenschwerpunkte:

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

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:

- Wir sind ein inhabergeführtes Traditionsunternehmen mit flachen Hierarchien
- umfassende und bedarfsgerechte Einarbeitungszeit
- abwechslungsreiche Aufgaben in einem teamorientierten Arbeitsumfeld mit hoher Eigenverantwortung und gegenseitiger Unterstützung
- Perspektiven im Hinblick auf persönliche Entwicklungsmöglichkeiten und Unterstützung bei Weiterbildungen
- überdurchschnittliche Bezahlung und attraktive zusätzliche Sozialleistungen.

Wir freuen uns auf Ihre aussagefähige Bewerbung mit Angabe Ihrer Gehaltsvorstellung und frühestmöglichem Eintrittstermin per Post oder E-Mail an:

Adler Schwarzwald GmbH & Co. KG
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.