



*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](mailto:sabine.duttlinger@adlerschwarzwald.de)