



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.

Zum nächstmöglichen Termin suchen wir eine/n

Fleischer und Kutter-/Fleischermeister (m/w/d),

in Voll-/Teilzeit

Ihre Aufgabenschwerpunkte:

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

Was bringen Sie mit?

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

Unser Angebot an Sie:

- inhabergeführtes und traditionsreiches Familienunternehmen mit flachen Hierarchien
- abwechslungsreiche Aufgaben in einem teamorientierten Arbeitsumfeld mit hoher Eigenverantwortung
- bereichsübergreifende Einarbeitung, bedarfsgerechte Weiterbildungen sowie die Entwicklung jedes Einzelnen und unseres Teams als Ganzes
- Leistungsgerechte Bezahlung und attraktive zusätzliche Sozialleistungen wie betriebliche Altersvorsorge, Jobrad, Werkverkauf, Corporate Benefit
- Unterstützung bei Umzug und Wohnungssuche

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Dann senden Sie uns Ihre aussagekräftige Bewerbung bitte an:

Adler Schwarzwald GmbH & Co. KG
Frau Sabine Duttlinger
Am Lindenbuck 3, 79848 Bonndorf
sabine.duttlinger@adlerschwarzwald.de, Direktwahl 07703 832 174

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