



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 (m/w/d),

in Voll-/Teilzeit

Ihre Aufgabenschwerpunkte:

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

Was bringen Sie mit?

- Fleischer ggf. mit Weiterbildung zum Meister oder vergleichbarer Abschluss
- Selbständige, qualitäts- und sicherheitsbewusste sowie zuverlässige Arbeitsweise

Unser Angebot an Sie:

- inhabergeführtes und traditionsreiches Familienunternehmen mit flachen Hierarchien
- leistungsgerechte Bezahlung und attraktive zusätzliche Sozialleistungen wie betriebliche Altersvorsorge, Jobrad, Werksverkauf u.v.m.
- Unterstützung bei Umzug bzw. Wohnungssuche
- abwechslungsreiche Aufgaben in einem teamorientierten Arbeitsumfeld mit hoher Eigenverantwortung
- bereichsübergreifende Einarbeitung, bedarfsgerechte Weiterbildungen sowie die Entwicklung jedes Einzelnen und unseres Teams als Ganzes

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.