Als Verstärkung ab sofot:

Metzger / Fleischer / Geselle Produktion m/w/d

In unserer Handwerksmetzgerei stellen wir täglich frisch und in bester (Bio) Qualität unsere hauseigenen Wurst, Fleisch und Schinkenspezialitäten her. Diese Spezialitäten findet der Kunde nicht nur in unseren eigenen Ladengeschäften, sondern bald auch im Internert: "ELBTALER - 1 Fluss, 6 Regionen, 1000 Genüsse"! Wir etablieren uns mit einer Regionalen Fleischkultur. Der Verbraucher sucht wieder echte Qualität, Individualität und fachkundige Beratung bei "seinem Fleischer". Als altbewährtes Unternehmen in neuen Gewand, mit eigenen Bio Hereforder & Elbtaler Weiderindern etablieren wir die neue Generation im Handwerk. "Altbewährtes NEU erleben!"

Als "**Produktionsfleischer**" sind Sie ein wichtiger Baustein in unserem Team und erfüllen alle handwerksüblichen Tätigkeiten vom Zuschnitt und Zerlegung bis hin zum Füllen und Räuchern. Auch Verpackung, Versand und Kommissionierung gehören teilweise zu Ihrem Tätigkeitsfeld.

Sie haben ein offenes, sympathisches Wesen und haben Freude an Ihrem Handwerksberuf, sowie an der Arbeit im Team. Vom Zuschnitt und Zerlegung bis hin zum Füllen und Räuchern. Auch Verpackung, Versand und Kommissionierung gehören teilweise zu Ihrem Tätigkeitsfeld.

Dann Ihre Bewerbung bitte an:

ELBTALER Hofschlachterei

zd. H. Herr Strauer Möllner Str. 13 / 21514 Büchen

Telefon: 04155 3440 e-Mail: f.strauer@elbtaler-agrar.de

