



STELLENANGEBOT

FESTANSTELLUNG:

Metzgermeister & Metzgergesellen (m/w/d)

Vor über 80 Jahren wurde die Traditionsmetzgerei Holnburger im bayerischen Miesbach gegründet. Seither lautet das Credo „Beste Qualität und Frische aus Bayern in handwerklicher Tradition“. Holnburger legt großen Wert auf Regionalität, seit fast 20 Jahren gibt es die Spezialitäten aber auch in Österreich und anderen europäischen Ländern. Die Holnburger Weißwurst hat mittlerweile Kultstatus und feiert jährlich eine eigene Party, die legendäre Weißwurstparty im Bio-Hotel Stanglwirt.

Für unseren Betrieb in Miesbach suchen wir ab sofort in Miesbach
zwei Metzgermeister in Voll-/Teilzeit
für den Bereich Kutter & Zerlegung

Ihre Aufgaben:

- Führungsposition mit Personalverantwortung
- Fachgerechter Umgang mit Fleisch und Fleischerzeugnissen und Warenkontrolle
- Bedienung und Pflege von Arbeitsgeräten, Maschinen und Anlagen
- Zerlegen und Zuschneiden von Fleischteilen
- Sämtliche Produktionsschritte bei der Wurstherstellung
- Verpackung fertig produzierter Ware
- Kundenbezogenes Kommissionieren und Verwiegen der fertigen Waren
- Lebensmittelkunde, Hygiene, Sauberkeit und Sicherheit

Ihr Profil:

Sie sind ausgebildeter Metzgermeister (m/w/d), teamfähig, kontaktfreudig und zuverlässig. Außerdem sind Sie eine Führungspersönlichkeit und haben stets ein offenes Ohr für Ihre Mitarbeiter.

Außerdem suchen wir immer erfahrene Metzgergesellen für unsere Produktion.

Was wir Ihnen bieten:

- Sie sind Teil eines traditionsbewussten Familienbetriebs
- Arbeiten in einem angenehmen Betriebsklima
- Aufstiegsmöglichkeiten und einen zukunftssicheren Arbeitsplatz
- Übertarifliche Bezahlung

Haben wir Ihr Interesse geweckt?

Dann freuen wir uns über Ihre aussagekräftigen Bewerbungsunterlagen postalisch oder per Mail an:

Fleischwaren Holnburger GmbH
z. Hd. Frau Beate Niedermeier
Wendelsteinstraße 25
83714 Miesbach
Tel.: 08025 – 2807 0
E-Mail: info@holnburger.de