



Die Hofmetzgerei Stirner ist ein mittelständischer Familienbetrieb, der Ihnen hochwertige Wurst- und Fleischprodukte anbietet. Von unserer Produktionsstätte in Perach beliefern wir unsere Filialen sowie mehrere 24/7 Schmankerlboxen.

**Für unsere Produktion in Perach suchen wir**

**in Vollzeit:**

**(30 Werktage Urlaub • 5-Tage-Woche)**

# **Metzgermeister** <sup>(m/w/d)</sup>

**Wir stehen für:**

Traditionelles Metzgerhandwerk in voller Bandbreite und höchster Qualität im hochmodernen EU-zertifizierten Schlachthaus. Warmfleischverarbeitung, Reifung in Dry-Aged-Kammern und Inspiration vom Fleischsommelier, Wildsommelier und Cortador.

**Unsere Schlachttiere:**

Qualivo-Rinder und Strohschweine aus der Region,  
Kälber und Wagyu-Rinder direkt vom Stirnerhof  
Lämmer aus regionaler Weidehaltung  
Wild aus Ansitzjagd und hofeigenem Revier

**Wir bieten:**

- Übertarifliche Bezahlung • 20% Personalrabatt
- Jobbike • Betrieblicher Altersvorsorge • Sonderzulagen
- Weiterbildungs- und Aufstiegsmöglichkeiten • Betriebswohnung

Bewerbungen an: **Hofmetzgerei Stirner** • Herrn Florian Stirner  
Westerndorf 93 • 84567 Perach • Tel. 08670/985543