



Wir sind ein Bauernladen, der für seine Qualität bekannt ist und Freitag und Samstag geöffnet hat.

Ob Speck oder Hack, Aufschnitt oder Würstle, Fleischsalat oder Gutes für den Grill – du verstehst dein Metzgerhandwerk und stellst gerne für Kunden die verschiedensten Wurst- und Fleischprodukte sowie Spezialitäten her? Schmackhaft und zum Anbeißen – so richtest du deine Fleisch- und Wursterzeugnisse für den Verkauf her und berätst unsere Kunden bei Bedarf gerne fachkundig?
Dann bist du bei uns genau richtig! Denn wer könnte das besser als du?

Wir suchen wegen Renteneintritts für Mitte/Ende 2025 einen

Metzgermeister (m/w/d) in Vollzeit oder Metzgergeselle (m/w/d) in Vollzeit

(Hast du noch keinen Meister oder bist gerade dabei und würdest gerne bei uns anfangen, dann setz dich gerne mit uns über evtl. Möglichkeiten in Verbindung.)

Dein Aufgabengebiet:

- Fachgerechte Zerlegung der Rinder-, Schweine-, Kalbs-, Lamm- und Wildhälften
- Herstellung von Wurst- und Fleischerzeugnissen
- Einhaltung der Qualitätsstandards
- Fleisch- und Wursterzeugnisse für den Verkauf herrichten und bei Bedarf den Kunden fachkundig beraten
- Präsentation des Sortiments in der Theke mit wirtschaftlichem Erfolg

Dein Profil:

- Abgeschlossene Berufsausbildung zum Metzger, idealerweise mit Meistertitel
- Gute Einblicke in die Wurst- und Fleischherstellung mit entsprechender Warenkenntnis
- Spürbare Leidenschaft für die Herstellung erstklassiger Wurst- und Fleischerzeugnisse
- Selbständige Arbeitseinteilung und eigenverantwortliche Arbeitsweise
- Zuverlässigkeit, Engagement sowie Genauigkeit
- Hygienebewusstsein
- Betriebswirtschaftliche Kenntnisse (wünschenswert)
- Erfahrung im Verkauf, Produktion und Leitung (wünschenswert)

Wir bieten:

- Einen sicheren Arbeitsplatz mit abwechslungsreichen Aufgaben
- Eigenständige Arbeitseinteilung und 5-Tage Woche
- 6 Wochen Urlaub
- Gerne auch Einarbeitungsphase bzw. Übergangszeit zum Erfahrungen sammeln möglich

Haben wir dein Interesse geweckt? Hast du noch Fragen?

Wir freuen uns auf deinen Anruf oder deine Bewerbung an:

PfAD Bauernladen GmbH • Frau Simone Steiner • Krankenhausstr. 3 • 87459 Pfronten

Tel. 0171/7779010 (Herr Schön) oder 0151/20687946

www.pfad-bauernladen.de