

- Metzgermeister (m/w/d)
- Fleischergeselle (m/w/d)

Sie begeistern sich für die Herstellung, regionaler, traditionell hergestellter Fleisch- und Wurstspezialitäten und möchten zusätzlich einen großartigen Beitrag für eine nachhaltigere Welt leisten? Als anspruchsvoller Profi (m/w/d) stellen Sie unsere Wurstwaren im Warmschlachtverfahren her, ohne Citrate, Phosphate und ohne Nitritpökelsalz. Mit Ihnen zusammen, möchten wir daran arbeiten diese alte Handwerkskunst lebendig zu halten. Bei der TAGWERK Biometzgerei sind Sie Teil eines Teams, in dem gegenseitige Hilfe, Achtung und Respekt gelebte Werte sind.

Damit unterstützen Sie als **Metzgermeister** (m/w/d) unser Team:

- Schlachten und Zerlegen
- Herstellung von hochwertigen Fleisch- und Wurstwaren nach traditionellen Rezepten und hauseigenen Kreationen
- Mehrjährige Erfahrung in der Herstellung von Fleisch- und Wurstherstellung erwünscht
- Entwicklung neuer Produktkreationen und Optimierung bestehender Produkte & Prozesse
- Herstellung von Brüh-, Roh- und Kochwurst
- Selbstständige und gewissenhafte Arbeitsweise
- Hohe Einsatzbereitschaft und Freude am Umgang mit Menschen

Damit unterstützen Sie als **Fleischergeselle** (m/w/d) unser Team:

- Produktion von Fleisch- und Wurstwaren nach unseren Rezepturen
- Wurstfüllen, Zerlegen
- Gute Kenntnisse in der Fleisch- und Wurstherstellung
- Selbstständige und gewissenhafte Arbeitsweise
- Hohe Einsatzbereitschaft und Freude am Umgang mit Menschen

Das haben wir Ihnen zu bieten: Einen attraktiven Standort nicht weit von der Großstadt München und den Zentren Landshut, Erding und Freising.

- Geregelte Arbeitszeiten von Montag bis Freitag mit 8-Stunden-Tagen in der 40Std. Woche.
- Einen ansprechenden, modernen Arbeitsplatz in einem freundlichen, motivierten Team
- Regelmäßige Weiterbildungsmöglichkeiten
- Eine übertarifliche Bezahlung.
- Mitarbeiterabbatt auf unser vielfältiges und hochwertiges Sortiment
- Arbeitskleidung wird von uns gestellt, das beinhaltet auch die Reinigung

Interesse? Dann freuen wir uns über Ihre Bewerbung!

Bitte senden Sie uns Ihre Bewerbung mit Ihrer Gehaltsvorstellung und dem frühestmöglichen Eintrittstermin an unseren Betriebsleiter Herrn Jürgen Weig

weig@tagwerkbiometzgerei.de / Tel: 08761-724 73 77

TAGWERK Biometzgerei GmbH, Ortsstr. 2, D-85416 Niederhummel