



Wir suchen Sie ab sofort

Fleischzerleger m/w/d

Vollzeit / Teilzeit

Ihre Aufgaben sind

- Die exakte Zerteilung von Schweinehälften und deren Teilstücke
- Die Spezialisierung auf den passgenauen Zuschnitt von Fleischstücken und Edelteilen
- Das Arbeiten in einem großen Team am Zerlegeband

Was wir von Ihnen erwarten

- Hygienisches und sauberes Arbeiten ist für Sie selbstverständlich
- Den Beruf des Fleischers oder Metzgers müssen Sie nicht unbedingt erlernt haben, wobei dies natürlich von Vorteil ist
- Der Umgang mit Lebensmitteln ist Ihre Passion
- Flexibilität und Bereitschaft zur Schichtarbeit
- Teamfähigkeit und Zuverlässigkeit



Handwerkskunst und Erfahrung seit über 130 Jahren

Über uns

SchillerFleisch ist einer der führenden Fleisch-Vermarkter in Bayern. Vom Stammhaus Hof/Saale in Oberfranken werden Handelsorganisationen, die Wurstindustrie, Metzgereien, Fleischereien und die Gastronomie mit frischen Fleischwaren bedient.

Das Unternehmen bietet, bei eigener Schweine-Schlachtung, die vollständige Fein-Zerlegung und Feinst-Zerlegung bis hin zum fertigen Bratenstück,

sowie die konsumentengerechte Verpackung. Als Herstellungsbetrieb für Hackfleisch und Fleischzubereitungen stehen Personal- und Produkthygiene an vorderster Stelle.

Unser besonderes Engagement liegt in der Regionalität unserer Produkte sowie bei den tierschonenden Haltungsformen. Kommen Sie in unser Team, kommen Sie zur SchillerGruppe.

Das bieten wir Ihnen

- Eine umfangreiche Einarbeitung
- Mit wachsenden Aufgaben erhalten Sie mehr Verantwortung
- Aufstiegsmöglichkeiten zum Gruppenleiter oder Abteilungsleiter
- Ein familiäres Betriebsklima mit einem tollen und offenen Team
- Zukunftssicherheit durch einen langfristig bestehenden Arbeitsplatz
- Attraktive Bonussysteme, die besonders gute Arbeit auch angemessen honorieren

Sie möchten ein Teil von uns werden?

Dann senden Sie Ihre aussagekräftige Bewerbung an bewerbung@schillerfleisch.de