

SEIT 1976

Heiner Weiß

PARTNER DER SPITZENGASTRONOMIE

Fleischergeselle (m/w/d) (Vollzeit, ab November 2021)

Ihre Aufgaben:

- Die Vor- und Zubereitung von Wurst- und Fleischspezialitäten in unserer Frischemanufaktur gehören zu Ihren Hauptaufgaben.
- Dabei nimmt die Bedienung unserer modernen Anlagen zur Verarbeitung von hochwertigen Rohprodukten einen wichtigen Teil Ihrer Arbeit ein.
- Qualitätssicherungsprozesse, wie Wareneingang- und Ausgangskontrollen, fallen ebenso in Ihren Aufgabenbereich.
- Bei ihrer Tätigkeit haben Sie stets die Einhaltung unserer strengen Hygienerichtlinien im Blick.


Das bringen Sie mit:


- abgeschlossene Berufsausbildung
- Handwerkliches Geschick
- Sorgfalt und Zuverlässigkeit
- Belastbarkeit
- Freundlichkeit und Offenheit


Was Sie bei uns erwartet:

- Unbefristete Anstellung und eine attraktive, leistungsgerechte Vergütung
- Flache Hierarchien und ein nettes Team
- Moderne und gepflegte Produktionsräume und Anlagen
- Feste Arbeitszeiten von Mo-Fr
- Hochwertige Arbeitskleidung

Senden Sie Ihre Bewerbung an jobsheiner-weiss.de. Wir freuen uns auf Sie!

 www.heiner-weiss.de

 jobs@heiner-weiss.de

 02293-9121-0



Schloss Homburg
Die Marke der Gourmets

Heiner Weiß GmbH
Personalabteilung
Homburger Straße 3
51588 Nümbrecht