



Für unseren hochmodernen, nach neuesten Richtlinien konzipierten Produktionsbetrieb im Nürnberger Hafengelände suchen wir zur langfristigen Verstärkung unseres Teams:

Metzger/Fleischer (m/w/d)

IHRE AUFGABEN:

- Herstellung von Brühwurstbrät (Kuttern)
- Verwiegung von Verarbeitungsfleisch nach vorgegebenen Rezepturen
- Bedienen von modernen Anlagen und Maschinen
- Begleitung der Produktionsprozesse

IHR PROFIL:

- abgeschlossene Berufsausbildung als Metzger/Fleischer
- Technisches Verständnis und Erfahrung im Umgang mit Maschinen
- Verantwortungsbewusstsein und Sorgfalt im Hinblick auf die Hygienevorschriften

WIR BIETEN IHNEN:

Einen sicheren Arbeitsplatz mit Zukunftsperspektive in einem leistungsfähigen Unternehmen mit einfachen, überschaubaren Hierarchien und einem ausgezeichneten Betriebsklima.

Sollte Sie diese anspruchsvolle Aufgabe reizen, so senden Sie bitte Ihre aussagefähigen Bewerbungsunterlagen, gerne auch per Mail, mit Angaben über Ihren frühestmöglichen Anfangstermin an:

Schlütter's Echte! Nürnberger Rostbratwürste GmbH & Co. KG

Herr Klaus Sippl, Rheinstraße 25, 90451 Nürnberg

Telefon: 0911-929935-2601, Mail: klaus.sippl@schluetter.de