



Fleischergeselle (m/w/d) oder Fleischermeister/ Koch (m/w/d)

Art der Stelle: Vollzeit (42 Std./Woche), Festanstellung

Über uns:

Seit über 100 Jahren steht der Name Eidmann für feinste Wurst- und Fleischwaren.

Das Familienunternehmen ist kontinuierlich gewachsen und beschäftigt heute mehr als 130 Mitarbeiter, die täglich unser vielseitiges Sortiment herstellen. Dabei verbinden wir, als Manufaktur, die Liebe zum Handwerk mit modernster Technik. So können wir unsere ausgewählten und frischen Rohstoffe, aus kontrollierter Herkunft, mit hoher Produktsicherheit zu den besten Wurst- und Fleischspezialitäten weiterverarbeiten.

Wir bieten Ihnen:

- Leistungsgerechte Vergütung
- Persönliche Betreuung und Einarbeitung durch feste Ansprechpartner
- Betriebliche Altersvorsorge
- Arbeitskleidung incl. Reinigung
- Personalrabatt in unserem Werksverkauf mit großer Auswahl an Lebensmitteln
- Betriebseigene Kantine mit frischer und abwechslungsreicher Küche (Frühstück & Mittagessen)
- Ein motiviertes Team in einem Familienunternehmen mit Systemrelevanz
- Sie produzieren und verkaufen Produkte, auf die Sie stolz sein können

Ihre täglichen Aufgaben:

- Sie sorgen für den reibungslosen Ablauf des Tagesgeschäfts in der **Chargierabteilung**
- Bereitstellung der Zutaten nach Rezeptur
- Gewissenhafte Einhaltung von Rezepturen
- Bestellung, Lagerung und Kontrolle der Waren
- Umsetzung gesetzlicher Anforderungen wie z.B. HACCP und Arbeitssicherheit
- Kostenbewusster Umgang mit allen Materialien und Produkten

Das bringen Sie mit:

- Abgeschlossene Berufsausbildung zum Fleischer(in) / Metzger(in) / Koch(in)
- Bereitschaft, Ihren Arbeitstag ab 4 Uhr zu beginnen (früher Feierabend)
- Berufserfahrung in der Fleischverarbeitung
- hohes Maß an Qualitätsbewusstsein
- Selbstständiges, strukturiertes und sauberes Arbeiten
- Teamfähigkeit, Pünktlichkeit und Zuverlässigkeit
- Gute Deutschkenntnisse in Wort und Schrift

Sie haben Erfahrung in der Verarbeitung von Lebensmitteln und das Profil trifft auf Sie zu, aber nicht die passende Ausbildung? Kein Problem!

Gerne schauen wir uns auch Ihre Bewerbung als Quereinsteiger an!

Wir freuen uns, Sie kennen zu lernen!

Senden Sie uns Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen, unter Angabe Ihres frühestmöglichen

Eintrittstermins, per E-Mail an: personal@eidmann.de

oder kontaktieren Sie uns telefonisch unter: 06181 9700 0