



FEINKOST BY GOURMETFEIN
zellinger



Gemeinsam sagen Zellinger und gourmetfein der industriellen Massenproduktion den Kampf an! Wir stehen für Regionalität, Nachhaltigkeit und traditionelle Handwerkskunst. Dabei suchen wir Menschen die diese Philosophie teilen und uns auf diesem Weg begleiten möchten.

Für die Wurst- und Schinkenproduktion in Steyr suchen wir eine/n gelernte/n

METZGER/IN

VOLLZEIT (40H), EINTRITT AB SOFORT, (M/W/D)

IHRE AUFGABEN

- Herstellung von Wurst- und Schinkenprodukten
- Bedienung der Selchkammern
- Zerlegung und Feinzerlegung von Fleisch
- Marinieren und Veredeln von Fleischprodukten
- Durchführung von Qualitäts- und Produktkontrollen

IHR PROFIL

- abgeschlossene Ausbildung als Fleischhauer (von Vorteil)
- Berufserfahrung in der Fleischverarbeitung wünschenswert
- Kenntnisse der geltenden Hygienevorschriften
- Teamfähigkeit und Zuverlässigkeit
- Führerschein der Klasse B und eigener PKW (je nach Wohnort erforderlich)

Das monatliche Bruttogehalt richtet sich nach Ihrer individuellen Qualifikation und Erfahrung und beträgt laut Kollektivvertrag 2439,62 EUR brutto (Facharbeiter).

Ein Beruf mit Sinn, in einem aufstrebenden Familienunternehmen. Ein krisensicherer Arbeitsplatz, mit fairer Entlohnung und Perspektive. Eine Arbeit, auf die man stolz sein kann. Und zwar jeden einzelnen Tag.

WIR FREUEN UNS AUF IHRE BEWERBUNG

Senden Sie uns Ihre Bewerbung mit Foto und Lebenslauf z.H. Herrn Philipp Hofinger an
bewerbung@zellinger.at

G.Zellinger GmbH | Franz-Schuhmeier-Straße 27 | 4400 Steyr | Tel.: +43 7252 72 263 | www.zellinger.at

