

STELLENANGEBOT



FESTANSTELLUNG: Metzgermeister (m/w)

Vor über 75 Jahren wurde die Traditionsmetzgerei Holnburger im bayerischen Miesbach gegründet. Seither lautet das Credo „Beste Qualität und Frische aus Bayern in handwerklicher Tradition“. Holnburger legt großen Wert auf Regionalität, seit fast 20 Jahren gibt es die Spezialitäten aber auch in Österreich und anderen europäischen Ländern. Die Holnburger Weißwurst hat mittlerweile Kultstatus und feiert jährlich eine eigene Party, die legendäre Weißwurstparty im Bio-Hotel Stanglwirt.

Für unseren Betrieb suchen wir **ab sofort** eine/n **Metzgermeister (m/w)**.

Ihre Aufgaben:

- Führungsposition mit Personalverantwortung
- Fachgerechter Umgang mit Fleisch und Warenkontrolle
- Bedienung und Pflege von Arbeitsgeräten, Maschinen und Anlagen
- Zerlegen und Zuschneiden von Fleischteilen
- Sämtliche Produktionsschritte bei der Wurstherstellung
- Verpackung fertig produzierter Ware
- Kundenbezogenes Kommissionieren und Verwiegen der fertigen Waren
- Lebensmittelkunde, Hygiene, Sauberkeit und Sicherheit

Ihr Profil:

Sie sind ausgebildeter Metzgermeister (m/w), teamfähig, kontaktfreudig und zuverlässig. Außerdem sind Sie eine Führungspersönlichkeit und haben stets ein offenes Ohr für Ihre Mitarbeiter.

Was wir Ihnen bieten?

- Sie sind Teil eines traditionsbewussten Familienbetriebs
- Arbeiten in einem angenehmen Betriebsklima
- Zukunftssicherer Arbeitsplatz mit Aussicht auf eine Filialleitung
- Übertarifliche Bezahlung

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Dann freuen wir uns über Ihre aussagekräftigen Bewerbungsunterlagen postalisch oder per Mail an folgende Adresse:

Fleischwaren Holnburger GmbH

z. Hd. Herrn Anton Holnburger
Wendelsteinstraße 25
83714 Miesbach

Tel.: 08025 – 2807 0

E-Mail: info@holnburger.de