

*Wir sind ein mittelständiges Familienunternehmen
mit Ursprung in der Landwirtschaft.
Seit 1978 widmen wir uns der Aufzucht von Puten. Diese
schlachten und verarbeiten wir in unserem modernen Betrieb
und vertreiben unsere Produkte auf verschiedenen Wochenmärkten
in der Region..*



Zur Verstärkung unseres Teams suchen wir ab sofort

Metzgermeister (m/w/d) in Vollzeit

Ihre Aufgaben:

- Planung, Organisation, Steuerung und Überwachung der Schlachtung und Produktion
- Einhaltung der Qualitätsvorgaben und hygienischen Standards
- Analyse und Verbesserung der Produktionsprozesse
- Verantwortung für die fachliche und personelle Führung
- Sicherstellung eines effizienten Betriebsablaufs

Das sollten Sie mitbringen:

- Abgeschlossene Ausbildung als Fleischer mit Weiterbildung zum Fleischermeister
- Erste Führungserfahrungen
- Überzeugende und antriebsstarke Persönlichkeit
- Schnelle Auffassungsgabe
- Gute Deutschkenntnisse

Wir bieten:

- Unbefristete Festanstellung
- 30 Tage Urlaub
- Urlaubs- und Weihnachtsgeld
- Vermögenswirksame Leistungen
- Überstundenzuschlag
- JobRad-Leasing
- Viel Eigenverantwortung und große Entscheidungsfreiheit

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Dann bewerben Sie sich! Wir freuen uns auf Ihre
Bewerbung per Post oder Mail an bewerbung@weilerhof.de

Weilerhöfer Putenspezialitäten Reinmuth GbR

Weilerhof 1 · 74921 Heimstadt-Bargen · ☎ 06262-6142