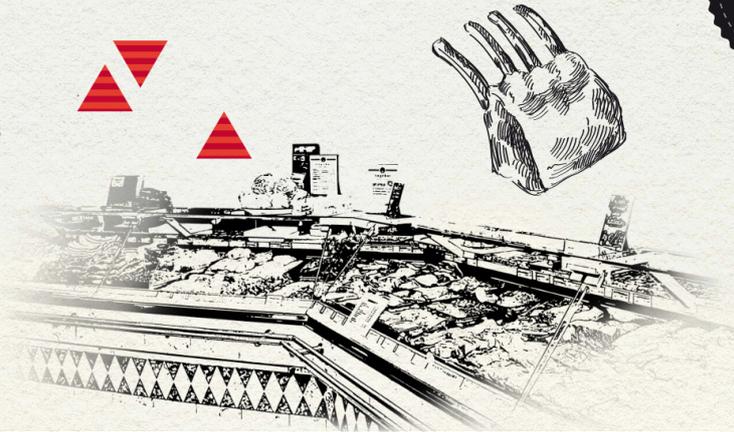


AUS LIEBE ZUM HANDWERK



FLEISCHVERARBEITER

M
W
D

Seit mehr als 80 Jahren leben wir davon das Rohmaterial Fleisch zu Fleisch- und Wurstwaren in bester Qualität zu verarbeiten. Unsere betriebsinternen FleischerInnen sind dabei ein Herzstück der Prozesse und des Erfolgs von Ablinger.

IHR AUFGABENGEBIET:

- Umgang mit hochwertigem Rohmaterial für die Fleisch- und Wurstwarenproduktion
- Arbeiten am Zerlegeband und Auslösen von Rind und Schwein
- Schlachtung, Zerlegung und Portionierung von Fleisch inklusive Feinerlegung
- Einhaltung der HACCP Richtlinien

IHR PROFIL:

- Abgeschlossene Berufsausbildung als Fleischer
- Praxiserfahrung in der Verarbeitung von Fleisch
- Genaues Arbeiten, Belastbarkeit, Verlässlichkeit und Teamfähigkeit, körperliche Fitness

WIR BIETEN:

- Ein abwechslungsreiches Aufgabengebiet
- Entlohnung über KV bzw. nach Berufserfahrung
- Stabiles und langfristiges Arbeitsumfeld in einem Familienunternehmen
- Gratis Frühstück und Mittagessen
- Die Arbeitskleidung wird gestellt u. gewaschen
- Monatliche Essensmarkerl für den vergünstigten Einkauf in den Ablinger Geschäften
- Gratis Parkplatz direkt am Firmengelände
- Jeden Dienstag ist die Betriebsärztin anwesend
- Weihnachtsgeschenk und Gutscheine als Dankeschön am Jahresende
- Weihnachtsfeier vom Betriebsrat
- Möglichkeiten zur individuellen Fortbildung

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung unter www.arbeitenbeiablinger.co.at