



<https://www.fleischerei-borghs.de/job/fleischergeselle/>

Fleischer / Metzger Geselle m/w/d

Beschreibung

Fleischergeselle m/w/d Fleischerhandwerk Jobangebot

Unsere Fleischer Gesellen und Gesellinnen verarbeiten in unserem Betrieb Rind und Schweinefleisch nach alter Handwerkstradition. Bis auf wenige Spezialitäten stellen unsere Fleischergesellen / innen noch sämtliche Fleisch und Wurstwaren selbst her. Die Fleischqualitäten stammen aus der Region, wir zerlegen das Fleisch in Teile, bereiten es zum Verkauf vor oder verarbeiten es zu Fleisch- und Wurstwaren weiter.

Neben Wurst stellen unsere Metzgergesellen / innen auch Feinkosterzeugnisse, Fertiggerichte und Konserven her und verpacken die Fleischprodukte für einige ausgesuchte Großhandelskunden.

Die Vorbereitung der Fleisch und Wurstwaren für unsere Catering und Eventabteilung ergänzen das Aufgabengebiet.

Zuständigkeiten / Hauptaufgaben

Der Schwerpunkt deiner Tätigkeit als Fleischergeselle / Fleischergesellin liegt in der Verarbeitung von Rind und Schweinefleisch. Die Zerlegung, Wurstproduktion, Vorbereitung für unseren Verkauf sowie die Veredelung gehören zu den täglichen Aufgaben. Wir stellen noch alle Wurstprodukte selbst her, somit können wir die ganze Vielfalt unseres Berufes darstellen.

Du arbeitest in einer traditionellen Handwerksfleischerei mit modernster Maschinenteknik. Die Schlachtung führen wir nicht selbst durch, wir erhalten wöchentlich unser Fleisch direkt vom Landwirt aus der Region über einen kleinen Schlachthof.

Qualifikationen / Anforderungen

Mitbringen solltest Du:

- Berufserfahrung im Umgang mit Lebensmitteln
- Ausbildung in einem Lebensmittelverarbeitendem Betrieb (Koch, Wirtschaftlerin, Fleischer, Gastronomie)
- Ausbildung zum Fleischergesellen, zur Fleischergesellin
- Freude in deinem Beruf und Einsatzbereitschaft.
- Positive Grundeinstellung, freundliches, gepflegtes Auftreten
- Teamfähigkeit ist uns sehr wichtig, deine Kollegen freuen sich auf ein gutes miteinander

Auch Quereinsteiger sind bei uns herzlich willkommen.

Leistungen der Anstellung in Teilzeit oder Vollzeit

- **unbefristeter Arbeitsvertrag** sowie einen krisenfesten Arbeitsplatz in

Arbeitgeber

Feinkost-Fleischerei Borghs,
Zeppelinstraße 40, 47638 Straelen

Arbeitspensum

Vollzeit, Teilzeit,

Start Anstellung

sofort oder später

Dauer der Anstellung

unbefristet

Industrie / Gewerbe

Fleischerhandwerk

Arbeitsort

Zeppelinstraße 40, 47638, Straelen,
NRW, Deutschland

Arbeitszeiten

Montag bis Freitag. 5 Tage Woche,
Samstags regelmäßig 06:00 Uhr bis
ca. 14:30 Uhr

Gültig bis

31.03.2024

einem aufstrebenden Familienunternehmen

- **Übertarifliches Gehalt mit Fahrtkostenerstattung**, attraktiven **Personalrabatt** sowie auf Wunsch eine **betriebliche Altersvorsorge** **oder auch ein Job-Bike**
- Handwerksqualität & regionales Fleisch – bei uns arbeitest Du noch in einer traditionellen Handwerksfleischerei.
- Familienfreundliche Arbeitszeit in einem erfahrenem Team mit netten Kollegen/innen.
- **5 Tage Woche – Samstags frei**

Kontakte

Borghs GmbH & Co KG

Feinkost-Fleischerei / Catering & Eventservice

Verwaltung und Produktion: Zeppelinstraße 40

Verkauf Fleischerei und Bistro: de Cabanes Str. 6-8

47638 Straelen

Tel Verwaltung: 02834/9430830

Tel. Verkauf 02834/2024

Mail: kontakt@fleischerei-borghs.de

www.catering-borghs.de

www.fleischerei-borghs.de