

Fleischer/Zerleger (m/w/d)

(7Fle134)

📍 Standort: Lahnstein 📄 Anstellungsart(en): Vollzeit 📅 Beschäftigungsbeginn: ab sofort

Perspektiven, die begeistern

- Langfristiger und abwechslungsreicher Arbeitsplatz mit Übernahme nach 9 Monaten
- Leistungsorientierte Entlohnung, Urlaubs- und Weihnachtsgeld sowie Prämien für erfolgreiche Mitarbeiterwerbung

Tätigkeiten, die Spaß machen

- Du beurteilst die Fleischqualität, zerlegst das Fleisch in Teile, bereitest es zum Verkauf vor oder verarbeitest es zu Fleisch- und Wurstwaren weiter
- Du kochst, zerkleinerst oder räucherst das Fleisch und gibst je nach Rezept Würzmittel und Konservierungsstoffe dazu
- Neben Wurst stellst Du auch Feinkosterzeugnisse, Fertiggerichte und Konserven her und verpackst diese
- Für den Verkauf bereitest Du zum Beispiel Braten, Schnitzel oder Hackfleisch vor und richtest Wurst, Feinkost und Salate in der Verkaufstheke her
- Bei all Deinen Tätigkeiten haltest Du die gesetzlichen Vorgaben wie Lebensmittelrecht und Hygienevorschriften genau ein, auch beim Reinigen der verwendeten Maschinen und Geräte

Qualifikationen, die überzeugen

- Abgeschlossene Ausbildung als Fleischer (m/w/d)
- Kenntnisse der Hygienevorschriften
- Zuverlässigkeit
- Gepflegtes Äußeres
- Kundenorientiert und qualitätsbewusst

Du willst hoch hinaus? Wir unterstützen Dich!

Bewirb Dich jetzt online oder per Email an ludwigshafen@erste-reserve.de, gerne auch telefonisch unter 0621 5929827-0. Bitte gib bei Deiner Bewerbung die **Stellen-ID 7Fle134** an.

Wir freuen uns auf Deine Bewerbung!

Julia Kotte

Niederlassungsleiterin

E-Mail: ludwigshafen@erste-reserve.de

Telefon: 0621 5929827-0

erste reserve personalservice rospert GmbH

Walzmühlstraße 65

67061 Ludwigshafen

www.erste-reserve.de

Abteilung(en): Handwerkliche Fachkräfte

Art(en) des Personalbedarfs: Nachfolge

Tarifvertrag: iGZ

[Impressum](#)