

Feinkostmetzgerei Uwe Schmidt bietet eine
Ausbildung als Fleischer / Metzger / Koch (d/w/m) an!

Über uns

Seit 1806 steht die familieneigene Feinkostmetzgerei Uwe Schmidt für Qualität und Tradition. Unter der Leitung von Uwe Schmidt setzen wir auf handwerkliche Herstellung und Transparenz entlang der gesamten Produktionskette. Werde Teil unserer familiären Atmosphäre und bringe deine Leidenschaft für hochwertige Fleisch- und Wurstwaren ein!

Wir bieten dir

- Eine fundierte Ausbildung mit Fokus auf Qualität und Handwerk
- Persönliche Betreuung und direkten Austausch im Team
- Einblick in familieneigene Rezepte von höchster Qualität
- Deine Mitarbeit in einem Unternehmen mit Systemrelevanz und Stolz auf seine Produkte
- Unterstützung bei der Vermittlung von Wohnraum

Deine Aufgaben

- Unterstützung im Tagesgeschäft und Sicherstellung des reibungslosen Ablaufs
- Zuschnitt und Veredelung von hochwertigen Fleischwaren
- Herstellung unserer feinen Wurstwaren nach traditionellen Rezepten
- Einhaltung von Qualitätsstandards und gesetzlichen Anforderungen
- Kostenbewusster Umgang mit Materialien und Produkten

Dein Profil

- Interesse an Lebensmitteln und handwerklichem Arbeiten
- Teamfähigkeit, Pünktlichkeit und Zuverlässigkeit
- Bereitschaft zur beruflichen Weiterentwicklung
- Gute Deutschkenntnisse

Wir freuen uns auf deine Bewerbung mit Angabe deines frühestmöglichen Eintrittstermins per E-Mail an

uwe.schmidt@feinkost-schmidt.de

oder telefonisch unter 0171- 74 32 404.

Art der Stelle: Ausbildung, Vollzeit

Leistungen:

- Betriebliche Weiterbildung
- Betriebsfeiern
- Kostenloser Parkplatz
- Mitarbeiter-Rabatt

