



FLEISCHVERARBEITER (M/W)

VOLLZEIT (40 H)

Seit mehr als 80 Jahren leben wir davon das Rohmaterial Fleisch zu Fleisch- und Wurstwaren in bester Qualität zu verarbeiten. Unsere betriebsinternen Fleischer 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 Feinzerlegung
- Einhaltung der HACCP Richtlinien

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung unter:
<http://www.ablinger.co.at/jobs.php>

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 und Möglichkeit zur fachlichen Weiterentwicklung
- Stabiles und langfristiges Arbeitsumfeld in einem Familienunternehmen
- Firmeninterne Kantine (gratis Frühstück und Mittagessen), Arbeitskleidung und Arbeitsmittel werden zur Verfügung gestellt und weitere Sozialleistungen