Mitarbeiter in der Fleischverarbeitung (m/w/d)

Standort
Heilbronn

Bereich
Küche

Beschäftigungsart
Vollzeit

Wer wir sind
Wir sind ein dynamisches und wachsendes Unternehmen mit mehreren Restaurants in ganz Deutschland. Unser Anspruch ist nicht nur, unseren Gästen das perfekte Restauranterlebnis zu bieten, sondern auch für unsere Mitarbeiter ein wertschätzender und loyaler Arbeitgeber mit Wohlfühlfaktor zu sein.
Für uns stehen erstklassige Produkte ebenso im Vordergrund wie unsere Mitarbeiter und der Spaß an der Arbeit im Team.
Gemäß unserem Motto „Weniger Fleisch ist mehr" stehen wir für bewussten Fleischgenuss, der nachhaltig ist und für eine artgerechte sowie naturbelassene Rinderzucht steht.

Deine Aufgaben

- Parieren, portionieren und zerlegen von qualitativ hochwertigem Rindfleisch für unsere Restaurants
- Spezielle Cuts an unserem amerikanischen Rindfleisch anwenden
- Warenannahme, umpacken und einwiegen des Fleischs

Du bringst mit

- Arbeitserfahrung in fleischverarbeitenden Betrieben
- Freude an der Fleischverarbeitung
- Du besitzt einen Führerschein der Klasse B
- Flexibilität

Wir bieten dir

- Wir bieten Dir attraktive Entwicklungsmöglichkeiten in einem jungen, stark wachsenden Unternehmen
- Willkommen in einem angenehmen teamorientierten Betriebsklima mit flachen Hierarchien

- Tägliche Produktionsdaten pflegen
- Moderne Schneidemaschine bedienen
- Einhaltung von lebensmittelrechtlicher Bestimmungen und Hygienevorschriften, z.B. HACCP-Regeln

- Abgeschlossene Ausbildung zum Fleischer / Zerleger von Vorteil

- Tarifgebundener Arbeitsvertrag
- Unterstützung in sozialen Belangen
- Corporate Benefits
- Weihnachts- und Urlaubsgeld

Huyen Pham | HR-Generalistin | huyen.pham@abaccos-steakhouse.de

ABACCO'S STEAKHOUSE

© 2024 ABACCO'S STEAKHOUSE