

ABACCO'S

STEAKHOUSE



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 Restaurantenerlebnis 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

Du bringst mit

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

Wir bieten dir

- Einen langfristigen und sicheren Arbeitsplatz in einem familiären, internationalen und hochmotivierten Team
- Flache Hierarchien und eine offene Unternehmenskultur

amerikanischen
Rindfleisch anwenden

- Warenannahme, umpacken und einwiegen des Fleisches
- Tägliche Produktionsdaten pflegen
- Moderne Schneidemaschine bedienen
- Einhaltung von lebensmittelrechtlicher Bestimmungen und Hygienevorschriften, z.B. HACCP-Regeln

- Flexibilität
- Abgeschlossene Ausbildung zum Fleischer / Zerleger von Vorteil

- Jobticket
- Regelmäßige Teamevents
- Corporate Benefits
- Tarifgebundener Arbeitsvertrag
- Weihnachts- und Urlaubsgeld

Lukas Ediger | Personalreferent | Tel: +49 7141 899364

ABACCO'S
STEAKHOUSE 

[Impressum](#) [Datenschutz](#)

© 2024 ABACCO'S STEAKHOUSE