



Zerleger (m/w/d)

Richtig gut die Wurst.

Du hast Spass am Umgang mit Fleisch, hast kein Problem mit Schichtarbeit und arbeitest gern im Team? Dann gib uns eine Chance, Dich kennenzulernen und werde Teil von unserem Team.

Aufgaben:

- Fachgerechte Grob- und Feinzerlegung von Rind- und Schweinhälften
- Ausbeinen und Entbeinen
- Zerlegen von Fleisch in weiterverwertbare Bestandteile
- Zuschneiden von Fleischstücken nach Spezifikation
- Einhaltung der Vorgaben zur Schnittführung zur Maximierung der Wertschöpfung
- Verarbeitung und Portionierung des Fleisches
- Sicherstellung der Produktqualität während der Verarbeitung
- Einhaltung gesetzlicher Bestimmungen und Hygienevorschriften

Anforderungen:

- Erfolgreich abgeschlossene Berufsausbildung zum Fleischer*in, Metzger, Metzgermeister oder vergleichbare
- Berufserfahrung im Bereich Zerlegung
- Vorkenntnisse und Fachwissen im Bereich Fleisch- und Fleischerzeugnisse
- Handwerkliches Geschick
- Bereitschaft zur Arbeit im Schicht-System und zur Wochenendarbeit
- Arbeit im Stehen in klimatisierten Räumen
- Ausgeprägtes Bewusstsein für Sauberkeit, Zuverlässigkeit und selbstständiges Arbeiten
- Sorgfalt, Genauigkeit
- Souveränes Auftreten, gutes Organisationsgeschick und Flexibilität
- Leidenschaft zum Beruf (/zur Berufung) mit hohen Qualitätsansprüchen
- Bewusster, seriöser und wertgeschätzter Umgang mit dem Rohstoff Fleisch
- Teamgeist, Engagement und Anpassungsfähigkeit
- Guter Geruchs- und Geschmackssinn
- Fähigkeit, Blut zu sehen und Fleisch zu riechen
- Kommunikationsfähigkeit in Deutsch und Polnisch

Werden Sie Teil unserer Familie und Botschafter des guten Geschmacks.

Sie sind interessiert?

Dann freuen wir uns auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen (gern auch in digitaler Form) und sichern Ihnen vertrauliche Behandlung von Sperrvermerken zu.

Bitte bewerben Sie sich schriftlich an:

EWG Eberswalder Wurst GmbH
Personalabteilung
Joachimsthaler Straße 100
16230 Britz

Oder per E-Mail an: personal@eberswalder.de