

WERDE TEIL DES TEAMS



METZGER (M/W)

Die Metzgerei Der Ludwig ist eine handwerkliche Metzgerei im Luftkurort Schlüchtern in Osthessen. Das Unternehmen wird in der vierten Generation von Christine & Dirk Ludwig als Einzelunternehmen geführt. Gegenstand des Unternehmens sind die Leistungsbereiche Ladenverkauf, Produktion, e-Commerce, Gastronomiegroßhandel sowie Kurse und Veranstaltungen.

Mögliche Einsatzbereiche:

- Schlachtung von Rind & Schwein
- Grob- und Feinerlegung von Rind-, Schwein-, Kalb- und Lammfleisch.
- Herstellen von Koch-, Roh- und Brühwurst
- Herstellen von Kochpökelfwaren
- Herstellen von Rohpökelfwaren
- Fleischreifung- und Veredelung

Was wir bieten:

- Mitarbeiten in einem jungen und agilen Team.
- Klare Aufgabenbereiche und Führungsstrukturen
- Betriebliche Altersvorsorge
- Jährliches Fortbildungsbudget
- Kindergartenzuschuß
- Aufstiegschancen
- Betriebliche Weiterbildung
- Ein moderates und zukunftsorientiertes Arbeitsumfeld.

Ihr Profil:

- Ausgeprägte Serviceorientierung
- Schnelle Auffassungsgabe und Zuverlässigkeit
- Selbständige Arbeitsweise und Teamfähigkeit
- Freundliches, offenes Wesen
- Kommunikationsstärke und sicheres Auftreten
- Begeisterung für Genuss, BBQ und Der Ludwig

Wenn Sie als Metzger (m/w) gerne unser Team verstärken möchten, dann freuen wir uns darauf, Sie kennen zu lernen.

Bitte senden Sie uns zu diesem Zweck Ihre Bewerbung per E-Mail in Form einer pdf-Datei(max. 5MB) zu.

Für weitere Auskünfte steht Ihnen Herr Ludwig(Bewerbung@der-ludwig.de) gerne zur Verfügung.



DIE MARKE. DAS FLEISCH.®

Metzgerei Der Ludwig
c/o Skill&Bones
Fuldaer Straße 2
36381 Schlüchtern
Bewerbung per E-Mail:
Bewerbung@der-ludwig.de