

Fleischermeister/in (m/w/d) für Direktvermarkter gesucht

Wir sind ein inhabergeführtes Landwirtschaftsunternehmen im Norden von Berlin. Bei unseren Rindern ist alles von der Geburt bis zur Schlachtung in unserer Hand. Die eigene Schlachtung und Vermarktung unter der Marke "BERGSDORFER WIESENRIND" ist einzigartig in der Region. Neben Frischfleisch produzieren wir eine breite Palette an Wurstwaren. Wir legen großen Wert auf das Handwerk und natürliche Zutaten, wobei wir ausschließlich unser Rindfleisch verarbeiten.

Ab dem 01. November suchen wir eine/n Fleischermeister/in. Die Stelle ist unbefristet und für bis zu 40 Stunden pro Woche ausgelegt.

Ihre Aufgaben:

- Töten, Zerlegen und Verarbeiten unserer Rinder
- Führen eines kleinen Teams
- Produkt(weiter)entwicklung
- Überwachung und Weiterentwicklung der Hygiene- und Qualitätsrichtlinien
- Ausbildung
- Fakturierung & Wareneingangskontrolle
- Ansprechpartner für Ämter und Kunden im Bereich Fleischerei

Ihre Fähigkeiten:

- Meister/in im Fleischerhandwerk
- gute EDV-Kenntnisse
- Kommunikationsstärke und Kundenorientierung
- Flexibilität und Belastbarkeit

Unser Angebot:

- Attraktive und leistungsgerechte Vergütung
- Flexible Arbeitszeiten und ein unbefristetes Arbeitsverhältnis
- Kollegiales Betriebsklima
- Moderner Arbeitsplatz in einem handwerklichen Betrieb

Bitte senden Sie Ihre aussagekräftige Bewerbung an Herrn Lehmann, lehmann@agrar-bergsdorf.de.

