



Für unseren Produktionsbetrieb für Fleisch- und Wurstwaren in Oberndorf suchen wir:

Fleischer - Vollzeit (m/w) (40 h)

Seit mehr als 80 Jahren leben wir davon das Rohmaterial Fleisch zu Fleisch- und Wurstwaren in bester Qualität zu verarbeiten. Unsere betriebsinternen Fleischer sind dabei ein Herzstück der Prozesse und des Erfolgs von Ablinger.

Ihr Aufgabengebiet im Überblick:

- Umgang mit hochwertigem Rohmaterial für die Fleisch- und Wurstwarenproduktion
- Arbeiten am Zerlegeband und Auslösen von Rind und Schwein
- Schlachtung, Zerlegung und Portionierung von Fleisch inklusive Feinerlegung
- Einhaltung der HACCP Richtlinien

Ihr Profil:

- Abgeschlossene Berufsausbildung als Fleischer
- Praxiserfahrung in der Verarbeitung von Fleisch
- Genaues Arbeiten, Belastbarkeit, Verlässlichkeit und Teamfähigkeit, körperliche Fitness

Wir bieten:

- Ein abwechslungsreiches Aufgabengebiet und Möglichkeit zur fachlichen Weiterentwicklung
- Stabiles und langfristiges Arbeitsumfeld in einem Familienunternehmen
- Firmeninterne Kantine (gratis Frühstück und Mittagessen) und weitere Sozialleistungen

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung unter: <http://www.ablinger.co.at/jobs.php>

Franz Ablinger GmbH & Co Fleischhauereibetrieb GmbH

Franz-Xaver-Grimm Straße 3, 5110 Oberndorf bei Salzburg

Tel.: 06272/75 30 • www.ablinger.co.at