



Geiser AG gehört zu den führenden Anbietern von Fleisch und Fleischprodukten für den Gastronomiemarkt in der Deutschsprachigen Schweiz. Unsere Produkte – Frischfleisch, Charcuterie, Geflügel, Traiteur, Spezialfleisch, Seafood und Convenience – stehen für Qualität und Genuss. 130 Mitarbeiter setzen sich tagtäglich dafür ein, hochwertige Qualitätsprodukte bereitzustellen und tausenden von Konsumenten Genussmomente zu bereiten.

Zur Verstärkung unseres Teams in der Abteilung Zerlegerei suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung eine/-n gelernte/-n

Fleischfachmann/-frau

Ihr Aufgabengebiet:

- Fachgerechtes Zuschneiden und Dressieren
- Ausbeinen

Ihr Profil:

- Sie haben die Ausbildung zum Fleischfachmann/-frau erfolgreich abgeschlossen.
- Zu Ihren Stärken gehören Einsatzfreude, Belastbarkeit, Flexibilität und Zuverlässigkeit.
- Sie bringen fundiertes Fachwissen mit und verfügen über eine exakte Messerführung.

Unser Angebot:

Wir bieten einen abwechslungsreichen und zukunftsorientierten Arbeitsplatz an. Ein sympathisches und dynamisches Team unterstützt Sie in der Einarbeitungsphase und möchte mit Ihnen die Freude und Motivation für diese Tätigkeit teilen. Zudem bietet unsere Unternehmenskultur Ihnen die Chance, sich weiterentwickeln zu können. An unserem Standort in Schlieren stehen Ihnen ein Firmenparkplatz sowie ein Personalrestaurant mit günstiger und leckerer Verpflegung zu Verfügung.

Interessiert? Dann senden Sie Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen an die nachstehende Adresse.

Kontakt

GEISER AG
Fleisch und Wurst
Rietbachstrasse 11
8952 Schlieren

Dominique Hotz
Mitarbeiterin Personal
044 738 13 34
d.hotz@geiserag.ch