

Wir suchen zur Verstärkung unseres Teams eine/n

Fleischer/in Bereich Fisch- & Geflügelverarbeitung

Aufgabengebiet

- Fachgerechte Schlachtung und Zerlegung von Fisch & Geflügel
- Verarbeitung und Zuschnitt von Frischfleisch
- Produktion von Räucherprodukten
- Einhaltung der Qualitäts- und Hygienerichtlinien
- Unterstützung bei der Warenauslieferung an unsere Kunden

Wir bieten Ihnen

- Eine langfristige Position in einem regionalen Unternehmen
- Eigenverantwortliches Aufgabengebiet
- Motiviertes Team in einem sehr guten Arbeitsklima
- Betriebskantine – täglich frisch & regional gekocht
- Attraktive Mitarbeiterrabatte in unserem firmeneigenen Shop
- Regelmäßige Firmenevents

Ihr Profil

- Abgeschlossene Ausbildung als Fleischer/in, Metzger/in oder in einem vergleichbaren Fachbereich sowie idealerweise Berufserfahrung
- Eigenständige sowie teamorientierte Arbeitsweise
- Verlässlichkeit, Engagement und Genauigkeit
- Hohes Qualitäts- und Sicherheitsbewusstsein
- Körperliche Belastbarkeit
- Gute Deutschkenntnisse
- Fahrpraxis Führerschein der Klasse B
- Führerschein Klasse C von Vorteil

Das monatliche Bruttoentgelt gemäß Kollektivvertrag beträgt für diese Position und Profil EUR 2.500,00 auf Basis Vollzeitbeschäftigung. Eine Überzahlung abhängig von Ausbildung und Erfahrung ist vorgesehen.

Wir freuen uns über Ihre Bewerbung!

Monika Zeiner
Bevorzugt via Email: bewerbungen@waldland.at
WALDLAND, Oberwaltenreith 10, A-3533 Friedersbach
Tel. 02826 / 7443, www.waldland.at

03.06.2026