



Die Metzgerei der Erzabtei St. Ottilien verarbeitet das Fleisch aus der eigenen Rinderzucht sowie Schweine und frisches Wild aus der Umgebung zu Fleisch- und Wursterzeugnissen für die Klosterküche, die Schulküche des Gymnasiums, den Hofladen und für externe Kunden.

Wir suchen zum nächstmöglichen Zeitpunkt einen

Metzger (m/w/d)

für 30 bis 39 Stunden/Woche.

Ihre Aufgaben:

- Schlachtung, Zerlegung und Verarbeitung
- Herstellung von Fleisch- und Wurstspezialitäten
- Verpackung und Auszeichnung

Unsere Anforderungen:

- Abgeschlossene Ausbildung zum Metzger
- Freude an der Herstellung von hochwertigen, regionalen Lebensmitteln
- Teamfähigkeit, Zuverlässigkeit, körperliche Belastbarkeit und Flexibilität

Wir bieten:

- Faire Bezahlung nach den Arbeitsvertragsrichtlinien der Caritas (Jahressonderzahlung, diverse Zuschläge, arbeitgeberfinanzierte Altersvorsorge, 30 Tage Urlaub)
- Mitarbeiterrabatt im Hofladen der Erzabtei St. Ottilien
- Gründliche Einarbeitung
- Angenehmes Arbeitsumfeld im Klosterdorf

Das Team der Klostermetzgerei freut sich auf Ihre aussagekräftige Bewerbung an:

Personalbüro der Erzabtei
Erzabtei 1
86941 St. Ottilien

oder per E-Mail: bewerbung@ottilien.de

Bei Fragen steht Ihnen Herr Spindler unter Tel: 08193 71-377 gerne zur Verfügung.