

Imagetext / Arbeitgebervorstellung

Wir von **HAAS PERSONALMANAGEMENT** unterstützen KMU's und inhabergeführte Unternehmen bei ihrer Stellenbesetzung. Im Rahmen unserer Beratungstätigkeit, stehen wir als HR Experten mit Rat und Tat zur Seite. Wir sind persönlich für Dich da und legen besonderen Wert darauf, jeden Interessierten zu sprechen und erste Fragen im Vorfeld zu beantworten. Kein anonymes Bewerbungsverfahren und wochenlanges Warten auf eine Antwort - wenn Du mehr über unseren Kunden und die zu besetzende Position erfahren willst - kontaktier uns am besten noch Heute. Du hast die Wahl, [sofort Termin buchen](#) - oder Deine Unterlagen per E-Mail an uns senden. In jedem Fall - sprechen wir uns!

Metzger (m/w/d)

(243)

📍 Standort: Ostheim vor der Rhön 📄 Anstellungsart(en): Vollzeit

Zweck und Ziel der Stelle

Die Metzgerei Ortlepp steht für echtes Handwerk, Qualität und Regionalität – und das bereits in vierter Generation. In unserem Familienbetrieb in Ostheim verbinden wir traditionelle Rezepte mit moderner Technik, um Spitzenprodukte aus Fleisch und Wurst zu schaffen. Dabei legen wir größten Wert auf artgerechte Tierhaltung, kurze Transportwege und nachhaltige Verarbeitung. Wenn Du unser Team als **Metzger / Fleischer (m/w/d)** verstärken willst, dann bewirb Dich jetzt!

Welche Aufgaben warten auf Dich?

- Du übernimmst das Zerlegen von Schweine- und Rindfleisch (regional bezogen), inklusive spezieller BBQ-Zuschnitte
- Du produzierst Wurstwaren, Schinken und Leberkäse nach traditionellen Familienrezepten mit klaren, eingespielten Abläufen
- Du stellst höchste Hygiene- und Qualitätsstandards sicher – HACCP ist für Dich selbstverständlich
- Du unterstützt bei der Vorbereitung und Verpackung für den Onlineversand und die Ladentheke
- Du hilfst bei Grillkursen und bringst Deine Leidenschaft fürs Grillen und Fleischwissen aktiv mit ein

Wo steigst Du ein?

- Du arbeitest in einem Familienbetrieb mit echter Handwerkstradition in der vierten Generation – familiär, bodenständig und herzlich
- Modern ausgestattete Produktionsräume mit Reiferaum und hochwertigen Geräten bieten Dir ein professionelles Arbeitsumfeld
- Unser Team ist klein, aber fein: Du arbeitest eng mit dem Chef, Senior-Chef und Kolleg:innen aus Küche, Verkauf und Logistik zusammen
- Unser Anspruch: Klasse statt Masse. Kein Zukauf, keine Fabrikwurst – bei uns wird alles selbst gemacht, vom Zerlegen bis zur Verpackung

Was Dein Profil abrundet ...

- Abgeschlossene Ausbildung als Metzger / Fleischer (m/w/d) (gern auch Berufsanfänger:innen mit Leidenschaft für das Handwerk)
- Handwerkliches Geschick, körperliche Fitness und Qualitätsbewusstsein
- Interesse an Grillkultur und Lust, Neues zu lernen – z. B. durch die Arbeit mit einem Fleischsommelier
- Führerschein und Pkw zum Erreichen des Arbeitsplatzes erforderlich

... worauf Du dich verlassen kannst!

- **Top Rahmenbedingungen:** Du arbeitest 39 Stunden pro Woche in einem gut planbaren Rhythmus (Mo–Fr, Arbeitsbeginn zwischen 5–7 Uhr, Feierabend meist 14–15 Uhr). Überstunden werden auf einem Zeitkonto erfasst und können abgefeiert oder ausbezahlt werden. Arbeitskleidung wird gestellt, und Du erhältst eine betriebliche Altersvorsorge.
- **Positives Arbeitsumfeld:** Bei uns lacht man miteinander – wir pflegen ein wertschätzendes Miteinander und helfen uns gegenseitig. Deine Einarbeitung erfolgt durch sehr erfahrene Kollegen, sodass Du schnell in Deine Rolle hineinwachsen kannst.
- **Entwicklungsmöglichkeiten:** Ob Gewürzseminare, Fortbildungen über Partnerbetriebe oder Weiterqualifikation zum Fleischsommelier – wenn Du willst, unterstützen wir Deine fachliche Entwicklung individuell.
- **Handwerk mit Leidenschaft:** Du wirst Teil eines Betriebs, in dem das ganze Tier verwertet wird. Sehr wenig Zusatzstoffe, keine Geschmacksverstärker – dafür echter Genuss und ein hohes Maß an Verantwortung und Identifikation mit dem Produkt.

Kontakt Daten für Stellenanzeige

Eva Haas

HAAS Personalmanagement

Tel.: +49 (0)171 6226915

bewerbung@haas-personalmanagement.de

www.haas-personalmanagement.de

[Termin buchen](#)

[Impressum](#)