

FLEISCHSPEZIALITÄTEN

F U S T E R

RAUCH- UND FRISCHFLEISCH AUS DEM ZÜRCHER BERGGEBIET

Der Familienbetrieb Fuster Rauchspezialitäten GmbH ist auf die Veredelung von Fleisch- und Wurstwaren spezialisiert. In der hofeigenen Räucherei werden nach traditioneller Art und mit modernster Technik erstklassige Spezialitäten produziert.



Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir Sie per 01.03.2025 oder nach Vereinbarung, als

Mitarbeiter:in Fleischveredelung 60 - 100%

Ihre Aufgaben:

In dieser vielseitigen Tätigkeit, stellen Sie sich der Verantwortung für:

- selbständiges Produzieren und Verarbeiten unserer Fleischspezialitäten (Bedienen der modernen Arbeitsgeräte, Portionieren, Abpacken und Vakuumieren)
- exaktes Arbeiten unter Einhaltung der hohen Qualitätsanforderungen.
- vielseitige kreative Tätigkeiten (Rüsten von Kundenbestellungen, Bewirtschaftung des Hofladens, Zusammenstellen von Geschenkartikeln, Zubereitung von Catering und Apéros, Auslieferungen)

Was Sie mitbringen:

Sie (deutschsprachig) bringen Erfahrung im Lebensmittelbereich – optimalerweise im Fleischfach – mit und arbeiten gerne mit Roh- und Trockenfleischprodukten. Als Person zeichnen sie sich aus durch hohe Dienstleistungsorientierung und einen ausgeprägten Ordnungssinn. Auch in hektischen Phasen bleiben Sie gelassen und verlieren nicht den Überblick.

Wir bieten:

Sie erwartet ein vielseitiger und verantwortungsvoller Job in ländlicher Umgebung mit geregelten Arbeitszeiten und zeitgemässer Entlohnung. In ihrer Tätigkeit haben Sie die Möglichkeit eigenständig zu arbeiten sowie Verantwortung zu übernehmen.

Ihre Bewerbung

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung an:

Fuster Rauchspezialitäten GmbH, Martin Fuster, Gyrenbad 129, 8488 Turbenthal
oder per E-Mail an info@fuster.ch

www.fuster.ch

Fuster Rauchspezialitäten GmbH, Gyrenbad 129, 8488 Turbenthal, Tel. 052 385 57 87, Fax 052 385 57 86, info@fuster.ch