

OSPELT
Team



#womamikennt #teamwork #miteinander

Wir suchen ab sofort oder nach Vereinbarung eine:n

METZGER:IN 100 %

für die Wurst- und Schinkenproduktion

Aufgaben – Erfüllung – Zufriedenheit

- Aktive Mitarbeit bei der Wurst- und Schinkenproduktion
- Zuschnitt und Portionierung für die Gastronomie
- Sicherstellung und Dokumentation der Rückverfolgbarkeit
- Überwachung und Durchsetzung der Qualität und Sicherheitsvorgaben -
- Einhaltung des HACCP Konzeptes

Erfahrung – Leidenschaft – Engagement

- Abgeschlossene Ausbildung als Fleischfachmann/-Frau oder Koch/Köchin
- Selbständigkeit und Belastbarkeit für unregelmässige Arbeitszeiten (früh morgens)
- Du sprichst fließend Deutsch

Mehrwert – Fairness – Wertschätzung

- 5 Wochen Ferien, ab dem 50. Altersjahr 6 Wochen
- Ein Ferientag pro Quartal zusätzlich bei keinen Absenzen
- Überobligatorische Leistungen bei der Pensionskasse
- 15 % Mitarbeiterrabatt in unserem Genussmarkt, in den Restaurants und für Catering-Events

Bewerbe dich!

OSPELT METZGEREI AG

Raffaella Niedhart
Landstrasse 6,
Postfach 518,
LI-9494 Schaan

Gerne per E-Mail an:
team@ospelt-ag.li

ospelt-ag.li/jobs

OSPELT
wo ma mi kennt