



Lehre Fleischfachmann / Fleischfachfrau EFZ

1947 von Hans Geiser gegründet, gehört die Geiser AG heute zu den führenden Anbietern von Fleisch und Fleischprodukten für den Gastronomiemarkt in der deutschsprachigen Schweiz. 200 Mitarbeitende setzen sich tagtäglich dafür ein, hochwertige Qualitätsprodukte bereitzustellen und tausenden von Konsumenten Genussmomente zu bereiten. Um dieses Ziel zu erreichen, arbeiten wir eng mit unseren Lieferanten und Vertriebspartnern in der Gastronomie, dem Detail- und Grosshandel, sowie dem Fleischfachhandel zusammen. Entscheidest du dich für eine Lehre als Fleischfachmann / Fleischfachfrau EFZ bei der Geiser AG, triffst du eine gute Wahl. Immer unterstützt von uns, machst du deine ersten Schritte ins Berufsleben und wirst Teil der Community der Bell Lernenden.

Geiser AG
Rietbachstrasse 11
8952 Schlieren

Vertragsart
Pensum
Stellenantritt
Sprache

Lehrstelle
100%
01.08.2026
Deutsch

Hast du noch Fragen?



Gioia Bingisser
Leiterin HR Geiser AG
+41 44 738 1334

Online Bewerben



Alle Details findest du online sowie die Möglichkeit dich direkt zu bewerben.

Deine Aufgaben

- Du wählst einen Beruf mit Zukunft in einer äusserst abwechslungsreichen Branche.
- Fleischfachmänner / Fleischfachfrauen erhalten bei uns eine Basisausbildung. Dort geht es um die grundlegenden Kompetenzen wie Ausbeinen, Zerlegen und Dressieren von Fleischstücken, Herstellen von küchen- und pfannenfertigen Lebensmitteln und die Einhaltung der Hygiene-, Arbeitssicherheits- und Nachhaltigkeitsvorgaben.
- In diesem Beruf wählst du einen Schwerpunkt aus, der dir am besten zusagt:
- Bei der "Fleischgewinnung" erfährst du alles über Tierhaltung und das fachgerechte Schlachten, Zerlegen und Ausbeinen.
- Im Zentrum der "gewerblichen Fleischverarbeitung" steht die Produktion von Fleisch und andern Rohstoffen zu hochwertigen Lebensmitteln.
- Bei der "Fleischveredelung" ist deine Kreativität gefragt. Diese kannst du etwa bei Traiteurwaren, kalten Platten und Fertiggerichten unter Beweis stellen.
- Die Herstellung von verkaufsfertigen Produkten und der dynamische Herstellungsprozess im industriellen Grossbetrieb runden deine Lehre ab.

Das bringst du mit

- Interesse am Umgang mit Lebensmitteln, insbesondere mit Fleisch
- Freude an gutem Essen und am Kochen
- Sinn für Sauberkeit und Hygiene
- Verantwortungsbewusstsein
- Handwerkliches Geschick
- Technisches Verständnis
- Gute körperliche Verfassung (Arbeiten in gekühlten Räumen)

Das bieten wir



Work-Life-Balance

Bei uns profitierst du von 30 Ferientagen. Ausserdem haben wir die elektronische Zeiterfassung, sodass du deine Überstunden mit zusätzlichen freien Tagen kompensieren darfst.



Verpflegung

Kulinarik ist bei uns gross geschrieben: frisch zubereitetes Essen in unserer Kantine, kostenlose Suppen und Früchte wie auch hochwertige Produkte zu stark reduzierten Preisen erwarten dich in unserem Outlet.



Firmenevents

Erlebe unvergessliche Momente bei unseren Firmenanlässen – gemeinsam feiern und Kontakte knüpfen!



Familienfreundlicher Arbeitgeber

Arbeite in professioneller Arbeitskleidung und erlebe ein inklusives Arbeitsumfeld, in dem Vielfalt geschätzt und gefördert wird!