



Fleischfachmann / Fleischfachfrau Schlachtbetrieb

Möchtest du für ein Unternehmen arbeiten, welches für Qualität, Nachhaltigkeit, Tradition und Genuss steht? Bist du eine verantwortungsbewusste und zuverlässige Persönlichkeit und arbeitest gerne an einer Schlachtlinie in einem Grossbetrieb? Dann suchen wir dich als Fleischfachmann / Fleischfachfrau in Oensingen. In dieser Funktion bist du mitverantwortlich für die Schlachtung von Haartieren.

Bell Schweiz AG
Dünnernstrasse 31
4702 Oensingen

Vertragsart
Pensum
Stellenantritt
Sprache

Unbefristet
100%
ab Sofort
Deutsch

Hast du noch Fragen?



Nicole Hostettler
Stv. Leiterin HR Oensingen
+41 58 326 5412

Online Bewerben



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

Deine Aufgaben

- Betäuben nach Tierschutzverordnung und Tierschutzkurs
- Fachgerechtes Verarbeiten der Schlachttierkörper
- Korrekte Gewichtserfassung
- Anbringen der Schlachtetiketten
- Mitarbeit in der Kuttlerei- und Siegelbearbeitung

Das bringst du mit

- Abgeschlossene Grundausbildung zum Fleischfachmann / Fleischfachfrau
- Gute körperliche Verfassung sowie eine selbstständige und speditiv Arbeitsweise
- Flexibilität in Bezug auf die Arbeitszeiten
- Hohes Qualitäts- und Hygienebewusstsein
- Gute Deutschkenntnisse
- Keine Empfindlichkeit bezüglich Blut und starken Gerüchen

Das bieten wir



Work-Life-Balance

Bei uns profitierst du von mind. 25 Ferientagen. Ausserdem haben wir eine elektronische Zeiterfassung, sodass du deine Überstunden mit zusätzlichen freien Tagen kompensieren darfst.



Verpflegung

Kulinarik ist bei uns gross geschrieben: frisch zubereitetes Essen in unserem Personalrestaurant, ein Mittagsmenu inkl. Suppe und Salat, Wasser & Tee und gratis Früchte wie auch hochwertige Produkte zu stark reduzierten Preisen erwarten dich in unserem Outlet.



Mobilität

Profitiere von bequemer Anbindung an den ÖV, attraktiven Zuschüssen für Tickets und ausreichenden Parkmöglichkeiten im Parkhaus.



Berufliche Weiterentwicklungsmöglichkeiten

Erweitere dein Wissen durch umfangreiche Weiterbildungsangebote, hochwertige Schulungen im Coop Bildungszentrum und vielfältige persönliche Entwicklungsmöglichkeiten.