



Metten Fleischwaren ist ein inhabergeführtes Familienunternehmen in vierter Generation. Bei unseren Fleisch- und Wurstwaren setzen wir seit jeher den Fokus auf Qualität und einzigartigen Geschmack. Unser bekanntestes Produkt ist die „Dicke Sauerländer“ Bockwurst in der blau-roten Dose, Deutschlands beliebtestes Konserven-Würstchen.

Zur Unterstützung im Bereich Wurstproduktion suchen wir für die Wintersaison ab sofort

Saison-Mitarbeiter (m/w/d)

Dein Profil:

- Keine Ausbildung erforderlich, jedoch idealerweise erste Berufserfahrungen
- Bereitschaft zu Schichtarbeit im Kältebereich und Samstagsarbeit (Samstag in Ausnahmefällen)
- Engagement, Flexibilität und Eigeninitiative
- Eigenverantwortliches Arbeiten, Zuverlässigkeit und Teamfähigkeit
- Gute Deutschkenntnisse in Wort und Schrift

Deine Aufgaben:

- Füllen, Aufhängen, Knoten von Wurstwaren
- Verpacken von Wurst- und Schinkenprodukten
- Gewichtsüberprüfungen und Kontrolle der Waren
- Bedienen und Bestückung, sowie Prüfen und Überwachen von Maschinen und Anlagen
- Warenbewegungen vollziehen
- Hilfsarbeiten

Unser Angebot:

- Befristetes Arbeitsverhältnis auf **sechs Monate**
- Chance auf Übernahme in ein unbefristetes Arbeitsverhältnis bei guter Leistung
- Abwechslungsreicher Arbeitsplatz sowie ein motiviertes Team in einem interessanten Umfeld
- Faire, angemessene Vergütung nach Tarifvertrag
- Vergünstigter Personaleinkauf und Personalrabatt im Werksverkauf

Bereit für dein Wurst-Abenteuer?

Dann bewirb dich gerne über unser Online-Bewerbungsformular unter www.metten.net/karriere oder sende uns deine Bewerbungsunterlagen per E-Mail an: bewerbung@metten.net. Für Rückfragen zu dieser Stelle steht Dir gerne das Personalteam unter der Telefonnummer 02721/515-195 zur Verfügung.