

ORIOR ist eine international tätige Schweizer Food & Beverage Gruppe mit rund 2'300 Mitarbeitenden, die Handwerkskunst mit Pioniergeist verbindet und auf Unternehmertum und starken Werten aufbaut. Die Genusswelt von ORIOR umfasst etablierte Unternehmen und bekannte Marken mit führenden Positionen in wachsenden Nischenmärkten im In- und Ausland. Mit unermüdlichem Engagement streben wir nach Einzigartigkeit und bester Qualität, um Konsumentinnen und Konsumenten immer wieder mit kulinarischen Erlebnissen zu überraschen. Dafür steht unser Anspruch: Excellence in Food. Die ORIOR Gruppe ist an der Schweizer Börse kotiert.

Für die MÖFAG, Mösli Fleischwaren AG, suchen wir per sofort einen initiativen und flexiblen

Fleischfachmann / Metzger (m/w) 100% Feinzerlegerei-Rüsterei

Ihre Hauptaufgaben:

- Portionieren und Zuschneiden von Frischfleisch
- Rüsten und Bereitstellen von Grundchargen
- Lagerbewirtschaftung von Frischfleisch/ TK Lager
- Mithilfe in der Produktion / Salzerei
- Einhaltung der strengen Qualitäts- und Hygienevorschriften

Unsere Erwartungen:

Sie verfügen über eine abgeschlossene Grundbildung als Metzger, Fleischfachmann oder eine gleichwertige Ausbildung im Lebensmittelbereich. Alternativ weisen Sie mehrjährige Berufserfahrung im Portionieren von Fleischstücken. Sie arbeiten ziel- sowie teamorientiert und zeichnen sich durch eine hohe Belastbarkeit und Flexibilität aus.

Wir bieten Ihnen eine verantwortungsvolle, selbständige und abwechslungsreiche Tätigkeit mit sehr guten Sozialleistungen. Dabei werden Sie von kollegialen und hilfsbereiten Arbeitskollegen unterstützt.

Möchten Sie Ihr Potenzial in ein dynamisches Umfeld einbringen und diese wesentlich mitprägen? Dann zögern Sie nicht und senden Sie uns noch heute Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen, vorzugsweise per Mail an:

MÖFAG, Mösli Fleischwaren AG
Marco Zünd
Betriebsleiter
Industriestrasse 9
9524 Zuzwil
marco.zuend@moefag.ch
moefag.ch

ORIOR
★★★★★
EXCELLENCE IN FOOD

