

Produktionshelfer (m/w/d)



Die Metzgerei Kurz besteht seit 1925 als mittelständisches Familienunternehmen. Wir stehen für regionale Fleisch- und Wurstwaren mit klarem Qualitäts- und Herkunftsnachweis. Als Qualitätsführer bieten wir anspruchsvolle Aufgaben, die handwerkliche Tradition und Innovation in einem modernen Arbeitsumfeld verbinden. Mit ca. 60 Mitarbeitern in der Produktion und 25 Mitarbeitern im Verkauf produziert und beliefert die Metzgerei Kurz neben dem Fabrikverkauf und dem eigenen Fachgeschäft im Großraum Stuttgart auch den Lebensmitteleinzelhandel, Gastronomen und andere Fleischereien.

Wir suchen einen selbstbewussten und zielstrebigem Mitarbeiter (m,w,d) als Produktionshelfer

Deine Herausforderung:

- Produktion von Feinkostartikeln wie Salate, Maultaschen oder Steaks.
- Auftragsbezogene Verwiegung und Verpackung von Fleisch- & Wurstwaren.
- Mitwirkung bei der Warenbestellung, -disposition und Lagerhaltung in den Kühllagern.
- Du arbeitest in kühlen Räumen bei ca. 4°C.
- Mittelfristig eigene Verantwortungsbereiche in Abhängigkeit Deiner Stärken.
- Die Zusammenarbeit mit anderen Abteilungen im Arbeitsalltag.
- Die Einhaltung der Ablauforganisation und Hygienevorschriften in Deiner Abteilung.

Unsere Anforderungen:

- Eine strukturierte und gewissenhafte Arbeitsweise
- Du interessierst Dich für hochwertige Lebensmittel.
- Du bist teamfähig, belastbar, kommunikativ und flexibel einsetzbar.

Das kannst Du von uns erwarten:

- Attraktive, leistungsbezogenen Vergütung.
- 5-Tagewoche mit Arbeitszeiten von Montag bis Freitag von 05:00-14:00 Uhr.
- Karrierechancen - Einen Arbeitsplatz mit Perspektive zu mehr Verantwortung.
- Einen sicheren Arbeitsplatz mit einem unbefristeten Arbeitsverhältnis.
- Anstellung auf Vollzeitbasis (42,5h pro Woche)
- Einkauf zu attraktiven Mitarbeiterkonditionen.
- eine Abwechslungsreiche Tätigkeit, moderner Arbeitsplatz und ein Kollegiales Team

Wir planen zukünftig viele spannende Projekte in der Produktion, Logistik und Verkauf. Willst Du Teil der Kurz-Familie sein? Dann bewirb' Dich jetzt und sende Deine Bewerbungsunterlagen unter Angabe Deines frühestmöglichen Eintrittstermins direkt an: