

### HELFER (M/W/D) FLEISCHEREI

#### AUFGABEN - SIE UNTERSTÜTZEN

- Mitarbeit bei der Vorbereitung und Herstellung von Fleisch- und Wurstwaren nach Anleitung entsprechend aktueller Qualitäts- und Hygienerichtlinien
- Lagerung aller eingehenden und zu verarbeitenden Lebensmittel nach HACCP-Richtlinien
- Maschinenbedienung (Wolf, Kutter, Aufschnittmaschine) und -reinigung
- Kontrolle der hergestellten Produkte hinsichtlich Qualität, Konsistenz, Gewicht und Größe

#### QUALIFIKATIONEN - IHRE FÄHIGKEITEN

- Abgeschlossene Berufsausbildung nicht zwingend erforderlich, aber eine starke Hand und ein motivierter Kopf
- Erste Berufserfahrung, gerne im Fleischerhandwerk, in der Gemeinschaftsverpflegung oder in einem Produktionsunternehmen und Bereitschaft zur Schichtarbeit
- Hohe Belastbarkeit, Verantwortungsbewusstsein und Teamfähigkeit
- Sehr hohes Verständnis für sorgfältiges Arbeiten und Hygiene

#### MEHR ALS GELD - IHRE VORTEILE



**KOSTENLOSE VERPFLEGUNG**  
FÜR MITARBEITER UND DEREN  
KINDER IN PARTNEREINRICHTUNGEN



**ENTGELTUMWANDLUNG**  
FÜR BAV MIT ARBEITGEBER-ZUSCHUSS



**VERANSTALTUNGEN**  
Z.B. FIRMENSTAFFELLAUF,  
WEIHNACHTSFEIER



**GESUNDHEITSFÖRDERUNG**  
Z.B. GRIPPESCHUTZIMPFUNG,  
GESUNDHEITSTAG



**SONDERURLAUB**  
FÜR BESONDERE ANLÄSSE



**AUFMERKSAMKEIT**  
ZUM GEBURTSTAG UND  
ZU WEIHNACHTEN

„Essen ist Vertrauenssache –  
und unsere Herzensangelegenheit.“

So lautet das Motto des marktführenden Unternehmens der Region, ALEXMENÜ GmbH & Co. KG.

Seit 1990 steht das Familienunternehmen für gesunde Ernährung in der Kindergarten- und Schulverpflegung, als auch in der Mittagsversorgung von Firmen und Privatpersonen.

**BEWERBEN  
SIE SICH UND  
WERDEN TEIL  
UNSERES  
TEAMS**

So erreichen Sie uns:

ALEXMENÜ GmbH & Co. KG  
Personalabteilung

Parchauer Straße 1 B  
39126 Magdeburg

Tel: 0391 - 300 36 27

[bewerbung@alex-menu.de](mailto:bewerbung@alex-menu.de)