Zum Klienten:
Weitere Informationen zum Klienten und laufend neue Jobchancen erhalten Sie nach Ihrer Anmeldung und dem Onboarding durch Ihren Fachberater per Mail oder online. Wir freuen uns, Sie persönlich kennenzulernen!

Arbeitsort:
Thalwil (X Kilometer und X Minuten von Ihrer Wohnadresse entfernt)

Jobbeschreibung:
Produktionsleiter Metzgerei (w/m/d)

Ihr Aufgabengebiet:
- Selbstständige Leitung und Organisation der täglichen Metzgereiproduktion
- Planung, Koordination und Überwachung sämtlicher Produktionsabläufe
- Herstellung und Verarbeitung hochwertiger Fleisch- und Wurstspezialitäten
- Sicherstellung einer konstant hohen Produktqualität sowie Einhaltung der Hygiene- und Lebensmittelvorschriften
- Verantwortung für einen effizienten Material- und Wareneinsatz
- Weiterentwicklung und Optimierung bestehender Produktionsprozesse
- Aktive Mitarbeit in der Produktion
- Unterstützung des Verkaufsteams sowie kompetente Beratung der Kundschaft im Laden

Was Sie ausmacht:
- Abgeschlossene Ausbildung als Fleischfachmann/-frau EFZ oder vergleichbare Qualifikation
- Mehrjährige Berufserfahrung in der Fleischverarbeitung und Metzgereiproduktion
- Fundierte Fachkenntnisse und Leidenschaft für das traditionelle Metzgerhandwerk
- Selbstständige, strukturierte und lösungsorientierte Arbeitsweise
- Hohes Qualitäts- und Hygienebewusstsein
- Teamfähigkeit, Flexibilität und Freude am Kundenkontakt
- Gute Deutschkenntnisse

Was diese Stelle ausmacht:
- Verantwortungsvolle und abwechslungsreiche Position mit viel Eigenständigkeit
- Möglichkeit, die Produktion aktiv mitzugestalten und weiterzuentwickeln
- Familiärer Betrieb mit kurzen Entscheidungswegen
- Motiviertes und kollegiales Team
- Hochwertige Produkte und gelebtes Metzgerhandwerk
- Langfristiger Arbeitsplatz mit Entwicklungsmöglichkeiten
- Zeitgemässe Anstellungsbedingungen