

SCHUSTER

Die Metzgerei



DAS BESTE LERNT MAN IN DER FAMILIE.
Deine Zukunft vom Feinsten bei der Metzgerei Schuster.

KOMM IN UNSER TEAM!

Komm in unseren Familienbetrieb, der zu den Besten unseres Handwerks gehört! Dann stehen Dir in Zukunft alle Türen offen, denn gegessen wird immer, egal was kommt. Wenn Du gern mit hochwertigen Lebensmitteln zu tun hast und im Team arbeiten möchtest, bist Du bei uns genau richtig.

Werde Mitglied in unserer großen Schuster Familie! Bei uns bist Du nicht nur eine Nummer sondern ein wichtiger Teil unseres Teams.

WIR FREUEN UNS AUF DICH!

Manuela und Karl Schuster



DIE METZGEREI

Unsere Metzgerei besteht seit über 70 Jahren und ist ein richtiger Familienbetrieb mit Tradition. Von damals bis heute stehen wir für eine Produktion hochwertigster Fleischereiprodukte von der Schlachtung bis zur Ladentheke.

Bei uns kommt wirklich alles aus einer Hand und unsere Kunden wissen genau, was verarbeitet wird. Wir stehen für eine artgerechte Tierhaltung und eine verantwortungsvolle Verarbeitung.

WERDE FACHVERKÄUFER M/W/D

IM METZGEREBETRIEB

Du arbeitest gern mit Menschen und in einem netten Team, hast Freude an hochwertigen Lebensmitteln und möchtest einen Beruf mit Zukunft lernen? Dann bist Du bei uns genau richtig!

Als Fachverkäufer (m/w/d) sind Deine Aufgabengebiete:

- Kundenberatung und Verkauf
- Wurst und Fleisch professionell in der Theke präsentieren
- Partyplatten und festliche Geschenkkörbe kreativ gestalten
- Fleisch und Spezialitäten in den unterschiedlichsten Arten zubereiten
- Aufschneiden und verpacken unserer Fleisch- und Wurstwaren

Deine Ausbildung zum Fachverkäufer (m/w/d):

- Ausbildungsdauer: 3 Jahre, bei mittlerer Reife 2,5 Jahre
- Ausbildungsart: Duale Berufsausbildung (Betrieb und Berufsschule)
- Dein Verdienst:
 1. Lehrjahr 800,00 €
 2. Lehrjahr 900,00 €
 3. Lehrjahr 1100,00 €

„Die Metzgerei Schuster ist wirklich wie eine große Familie! Ich bin von Anfang an sehr herzlich aufgenommen worden.“

Jessica, 18 Jahre,
Auszubildende



WERDE METZGER M/W/D

Du hast Spaß an handwerklicher Arbeit, kannst richtig anpacken und arbeitest gern im Team mit netten Kollegen? Der Beruf Metzger ist sehr vielfältig. Bei uns lernst Du von Anfang bis Ende die gesamte Produktionskette kennen.

Als Metzger (m/w/d) sind Deine Aufgabengebiete:

- Zerlegen und beurteilen von Fleisch
- Schinken und Speck räuchern
- Wurstwaren herstellen
- Modernste Maschinen der Fleischereitechnik bedienen
- Verantwortungsvolle Schlachtung von Tieren aus artgerechter Haltung

Deine Ausbildung zum Metzger:

- Ausbildungsdauer: 3 Jahre, bei mittlerer Reife 2,5 Jahre
- Ausbildungsart: Duale Berufsausbildung (Betrieb und Berufsschule)
- Dein Verdienst:
 1. Lehrjahr 800,00 €
 2. Lehrjahr 900,00 €
 3. Lehrjahr 1100,00 €

„Ich habe bei der Metzgerei Schuster meine Ausbildung gemacht.
Es ist richtig toll, dass man hier so viele unterschiedliche Dinge lernt.“

Francesco, 20 Jahre,
Geselle

Unsere Ausstattung ist auf dem höchsten technischen Stand. Das neue Räucherhaus ermöglicht geniale Rezepturen.



SCHUSTER

Die Metzgerei

Wir freuen uns über jede Bewerbung! Komm einfach vorbei
oder rufe an und melde Dich für ein Schnupperpraktikum an!

Bewirb Dich jetzt gleich unter:
Marienbergstraße 5
87487 Wiggensbach-Ermengerst
Telefon (0 83 70) 300



KOMM IN UNSER TEAM!
Wir freuen uns auf Dich! Bewirb Dich jetzt!

schuster-diemetzgerei.de