

Metzger /Wurster 30-50%

Beschreibung

Wir sind ein lebendiger Bio- und Erlebnishof mit Angeboten für Firmen, Gruppen, Vereinen, Schulen und Familien. Unsere Produkte vermarkten wir direkt ab Hof über unseren Lieferservice am «Puuremärkt» Schaffhausen, in unseren Hofläden auf dem Bolderhof und in Stein am Rhein.

Auf unserem zertifizierten Vollknope- und Demeter- Betrieb bieten wir eine vielseitige Stelle für: **Metzger /Wurster 30-50%**

Zuständigkeiten / Hauptaufgaben

Aufgaben: aktuell: (Pensum ca. 30 %)

- Ausbeinen und zerlegen unserer Wasserbüffel, Bio- Weidekälber aus muttergebundener Kälberaufzucht und Kühe
- Portionieren der Frischfleischstücke für den Verkauf
- T. Vakuumieren der Fleischstücke
- Ueberwachung des Lagerbestandes und der Fleischreifung
- Sortimentspflege

künftig (wir sind noch am Endausbau): (Pensum ca 20 %)

- Würsten: Herstellung der frischen Wurstwaren und der Räucherwürste und Hof-Spezialitäten, Betrieb der Rauchanlage.

Qualifikationen / Anforderungen

Wir erwarten

- Speditive, kompetente, saubere Arbeitsweise
- Exakte, vorausschauende Arbeitsplanung
- In allen Bereichen Einhaltung der Hygiene-Richtlinien
- Aufgestellte, motivierende Grundhaltung, Freude an der Arbeit
- Aufrichtige, sachbezogene, direkte Kommunikation
- Idealerweise Dienstags und Donnerstags, Würsten an allen Tagen möglich
- Qualitätsbewusste Durchsetzung eines hohen Standards gemäss Bio- bzw. Demeter-Richtlinien
-

Leistungen der Anstellung

Wir bieten

- Selbstbestimmtes Arbeiten in kleinem Team
- Einzigartige Verwertung unserer eigenen Bio-Demeter-Produkte mit hohem Qualitätsstandard
- Raum für eigene Kreativität
- Kurze hierarchische Wege
- Dauerstelle

Arbeitgeber

Bolderhof

Arbeitspensum

Teilzeit

Veröffentlichungsdatum

10/03/2022

Kontakte

Doris und Heinz Morgenegg, Bolderhof 1, 8261 Hemishofen/SH

Tel. 052 742 40 48 / info@bolderhof.ch / www.bolderhof.ch

Zertifizierungsstelle: CHB-BIO-006