



TRANSGOURMET

Werde Meatworker (m/w) bei Transgourmet!

**Wir handeln.
Mit Genuss.**

Du bist fit?

Du magst Fleisch?

Du suchst eine neue berufliche Herausforderung?



Es wird nicht einfach. Aber: Es wird Deins

Die Arbeit als Meatworker (m/w) ist was für gestandene Typen*: Körperlich belastbar, mit Durchhaltevermögen und so kräftig, dass Du – ganz nebenbei auch als Krafttraining – schon mal bis zu 20 kg tragen kannst. Dein Arbeitsplatz sind die Transgourmet Fleischmanufakturen, zusammen mit netten, engagierten Kollegen und Kolleginnen.

Fang doch direkt beim Marktführer der Branche an!

Geregeltes Einkommen, sicherer und langfristiger Arbeitsplatz, wäre das nichts für Dich?

Cooler Zusatzleistungen gibt's außerdem:

- 30 Tage Urlaub
- Bezahlte Überstunden
- Urlaubs- und Weihnachtsgeld
- Modernes Gesundheitsmanagement
- Jobrad

Und das alles bei attraktiven beruflichen Perspektiven!

* weibliche und männliche Personen sind gleichermaßen angesprochen

Wir haben Erfolg. Mit Genuss. Und gern auch mit Dir

Zufriedene Mitarbeiter sind uns wichtig! Unser großes und vielfältiges Unternehmen bietet Dir Jobsicherheit und Perspektiven. Dafür erwarten wir von unseren Teams und jedem Einzelnen Fairplay und ehrlichen Umgang mit den Kollegen. Du kannst also davon ausgehen, dass die Arbeitsatmosphäre bei uns wertschätzend und angenehm ist!

Als Meatworker (m/w) arbeitest Du in einer unserer Transgourmet Fleischmanufakturen in Hildesheim oder Ulm. An den Standorten pflegen wir die Tradition des Metzgerhandwerks: Für Kunden aus Hotellerie, Gastronomie, Betriebsverpflegung und sozialen Einrichtungen verarbeiten unsere 150 Fleischexperten hochwertige Fleisch- und Wursterzeugnisse. Diese werden dann verpackt, kommissioniert und innerhalb kürzester Zeit über Transgourmet Verteilzentren ausgeliefert. Täglich verlassen die Manufakturen über 60.000 Produkte mit 120 Tonnen Liefergewicht.



Die Ausbildung.

So wird es zu Deinem Projekt

Du durchläufst Deine Ausbildung in drei Stufen. Und nach spätestens 12 Monaten hast Du Deinen Abschluss als zertifizierter Transgourmet-Meatworker (m/w) in der Tasche!

Level 1:

Welches Fleisch? Welcher Zuschnitt? Was ist Lyoner, was ist Fleischwurst? Worum geht's beim Special Cut? In den ersten vier Monaten erhältst Du den theoretischen Background, also die Grundlagen Deines neuen Berufes: Qualitätssicherung, Warenkunde Fleisch und Wurst, Verpackung und Etikettierung.

Level 2:

Ran an den Speck! Bzw. an die technischen Hilfsmittel, denn in dieser Ausbildungsphase lernst Du alles rund um unsere modernen Maschinen und hochwertige Technik. Außerdem bereitest Du jetzt Arbeitsschritte eigenverantwortlich vor und lernst die Rohstoffe kennen.

Level 3:

Jetzt geht es an die Feinheiten der Praxis. Fleisch zu schneiden ist eine Kunst – und Du erlernst sie in dieser dritten Ausbildungsphase. Dein Pate (darüber an anderer Stelle mehr) steht Dir zur Seite und übt mit Dir u. a. die Cuts, vom Schnitzel über das Rib-Eye-Steak bis zum Lösen der Filets.

Glückwunsch!

Nach erfolgreicher Beendigung dieser drei Stufen bist Du qualifizierter Meatworker (m/w). Dich erwartet ein sicherer Arbeitsplatz, ein gutes Einkommen und viele weiteren Vergünstigungen und soziale Benefits, die Transgourmet als erfolgreiches Unternehmen seinen Mitarbeitern bietet:

- Mitarbeiterrabatte in der ganzen Unternehmensgruppe
- Familien- und lebensphasenbasierte Unterstützung (Beruf und Familie)
- Jährliche Gesundheitstage
- Gesundheitsvorsorge, Betriebsarzt



Wir halten zusammen, wenn es was zu erledigen gibt

Traditionshandwerk bedeutet für uns auch, Verantwortung für Fachkräfte zu übernehmen. Daher bekommst Du in Deiner Ausbildung einen persönlichen Paten, den Du jederzeit um Rat fragen kannst und der Dir die gesamte Ausbildungszeit zur Verfügung steht. Er begleitet Dich bis zum Abschluss und wird anschließend natürlich weiterhin als Dein Kollege da sein.



Das könnte was für Dich und Deine Zukunft sein?

Wir hoffen, wir konnten Dein Interesse an einer Qualifizierung als Meatworker (m/w) beim Branchenführer wecken! Hast Du vielleicht Fragen? Willst Du aktiv mit uns erfahren, ob Dir die Aufgaben als Meatworker (m/w) liegen?

Kontaktiere uns einfach telefonisch oder per E-Mail, wir beantworten gern Deine Fragen!

Transgourmet Deutschland GmbH & Co. OHG

Standort Hildesheim: Albert-Einstein-Str. 11, 31135 Hildesheim

☎ +49 5121 9139-108

✉ malwina.ropers@transgourmet.de

Transgourmet Deutschland GmbH & Co. OHG

Standort Ulm: Eiselaer Weg 2, 89081 Ulm

☎ +49 731 184 94-823

✉ nicole.braun@transgourmet.de

🌐 www.transgourmet.de

