



# FLEISCH- VERARBEITER

*Eine einschneidende Lehre  
für kühle Köpfe!*

## SUCHST DU...

Eine interessante, abwechslungsreiche und umfangreiche Ausbildung?

Eine aussichtsreiche und sichere Zukunftsperspektive?

Ein gut eingespieltes und tolles Team?

Möglichkeiten zur selbstständigen Übernahme ausbildungsbezogener Aufgaben?

Einen sicheren und fairen Arbeitgeber mit traditionellen Werten, sowie einer pünktliche Entlohnung?

Aus- und Weiterentwicklungsmöglichkeiten?

Zusätzliche Honorierung für einen guten bzw. ausgezeichneten Erfolg in der Berufsschule und bei der Lehrabschlussprüfung?

Kostenfreies Frühstück und Mittagessen für MitarbeiterInnen?

*...dann kontaktiere uns  
oder bewirb dich online!*

[krainer.co.at/jobs](http://krainer.co.at/jobs)

**ELISABETH RAUCH**  
PERSONAL / EINKAUF

Tel: 03452 82190 36  
rauch@krainer.co.at  
Marburgerstraße 91  
8435 Wagna  
krainer.co.at

WIR STELLEN EIN

## LEHRLING ZUM FLEISCH- VERARBEITER (m/w/d)

### DEINE AUFGABEN

- Feinzerlegung von einzelnen Teilen
- Vorbereitung von Fleisch für den Verkauf
- Verarbeitung des Fleisches zu Wurst- und Fleischwaren
- Haltbarmachung der verschiedenen Produkte
- Fleisch kühlen, einfrieren, fachgerecht lagern
- Reinigung, Wartung und Instandhaltung von Maschinen, Werkzeugen und Gerätschaften
- Verpacken fertiger Produkte
- Beachtung der Hygienevorschriften und der Lebensmittelgesetze

### DEIN PROFIL

#### PERSÖNLICHE KOMPETENZ

- Sorgfältig und verantwortungsbewusstes Arbeiten
- Sicherheits- und Hygienebewusstsein
- Flexibilität

#### FACHLICHE KOMPETENZ

- Gute Fingerfertigkeit
- Gute körperliche Verfassung
- Handwerkliches Geschick
- Technisches Verständnis

Mindestentgeltangabe (Kollektiv Fleischergewerbe):  
Basis 40 h Woche: 1. Lehrjahr € 713,01; 2. Lehrjahr € 909,84;  
3. Lehrjahr € 1.212,42; € 1.287,00 im 4. Lehrjahr