



Die Angst AG Zürich ist ein dynamisches, modernes, nach FSSC 22000 und Umweltmanagement ISO 14001 zertifiziertes Lebensmittelunternehmen mit rund 220 Mitarbeitenden.

Für unseren Betrieb suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung eine/n

Mitarbeiter/in Zerlegerei 100%

Deine Hauptaufgaben:

- Überwachung und Koordination der Mitarbeitenden in ihrem Bereich inkl. Sicherstellung der Qualität und Einhaltung der Hygienevorschriften
- Freude an der Bearbeitung von Frischfleisch und Herstellung von Qualitätsprodukten
- Bereitstellung von Lebensmittel: Sortieren, verpacken und vakuumieren
- Selbständige, speditive und exakte Arbeitsweise

Du passt zu uns, wenn:

- Du Erfahrung in der Zerlegerei jeglicher Tiergattungen mitbringst
- Du eine körperlich fitte Person bist und kein Problem mit früh aufstehen hast
- Du flexibel bist, belastbar und bereit Neues zu lernen
- Dir Teamarbeit wichtig ist und du Freude an der Arbeit im Lebensmittelumfeld hast
- Du gute Deutschkenntnisse mitbringst (mind. B1)

Was wir bieten:

- Eine interessante und abwechslungsreiche Position
- Individuelle Weiterentwicklung und Weiterbildung
- Günstige und gute Verpflegung im Personalrestaurant
- Gratisparkplatz
- Mitarbeiterrabatt im Carmelo's Fleischshop

Willst du uns in der Zerlegerei Abteilung unterstützen?

Wir freuen uns, dich kennenzulernen - sende deine Unterlagen direkt an die Personalabteilung:

Cornelia Bucheli
personal@angstag.ch

Bei Rückfragen zu der Stelle kannst du dich gerne telefonisch melden:

Michael Achermann
044 497 95 01