



Arbeitgeberservice

Kompetent - Freundlich - Zukunftsnahe

Stelle	093094 Fleischer im Lebensmittelhandwerk (m/w/d)
Stellentyp	Ausbildung
Geforderte Kenntnisse	<p>Die EDEKA Unternehmensgruppe Nordbayern-Sachsen-Thüringen ist eine von sieben regionalen Unternehmensgruppen des genossenschaftlich organisierten EDEKA-Verbundes. Die Genossenschaft als Keimzelle der Unternehmensgruppe wurde vor 110 Jahren (im Jahr 1912) gegründet und ist heute Großhandlung und Konzeptgeberin für rund 865 Einzelhandelsmärkte der Marken „EDEKA“, „E center“, „Marktkauf“ und „diska“ in Franken, der Oberpfalz, Sachsen, Thüringen und dem nördlichen Baden-Württemberg. Zudem betreibt sie mit der Tochterfirma FRANKEN-GUT zwei Produktionsbetriebe für Fleisch- und Wurstwaren. Gemeinsam mit den selbstständigen EDEKA-Einzelhändlern erzielte die EDEKA Unternehmensgruppe Nordbayern-Sachsen-Thüringen im Jahr 2021 einen Verbundumsatz von 4,8 Mrd. Euro und beschäftigt rund 50.000 Mitarbeitende und 1.400 Auszubildende. Sie ist somit einer der größten Arbeitgeber und Ausbilder in der Region. Die drei geschäftsführenden Vorstände Sebastian Kohrmann (geb. 1983, Vorstandssprecher), Gert Lehmann (geb. 1972, u. a. Ressort Warengeschäft) und Christian Remy (geb. 1987 u. a. Logistikvorstand) leiten die Geschäfte der Unternehmensgruppe. Der Aufsichtsratsvorsitzende ist der EDEKA-Kaufmann und Inhaber mehrerer EDEKA-Märkte, Stefan Legat.</p> <p>Ausbildung zum Fleischer im LMH (m/w/d)</p> <p>Was macht man da aus sich?</p> <ul style="list-style-type: none"> - Du bearbeitest Fleisch zu Fleischteilen und Wurstwaren - Du richtest Fleischwaren her und präsentierst sie an der Theke - Du berätst Kundinnen und Kunden und verkaufst Fleisch- sowie Wurstprodukte - Du pflegst, kontrollierst und präsentierst die Artikel - Du lernst Fleisch zu Spezialitäten zu veredeln - Du lernst Hygienevorschriften kennen - Du hältst die Verkaufstheke ordentlich und sauber - Du stellst Plattenservices her <p>Was sollte man dafür mitbringen?</p> <p>Persönliche Hygiene, Sauberkeit</p> <ul style="list-style-type: none"> - Feinmotorische Fähigkeiten - Freude am Umgang mit Lebensmitteln - Blick für Übersichtlichkeit - Rasche Auffassungsgabe - Freude am Kundenkontakt - Kaufmännisches Geschick - Organisationstalent <p>Deine Vorteile bei uns!</p> <ul style="list-style-type: none"> - Große Familie mit großem ? – Wir sind einer der größten Ausbildungsbetriebe Deutschlands und werden dich mit unserer Expertise in allen Belangen der Ausbildung unterstützen und fördern – bei uns wirst du nicht allein gelassen - (Krisen)Sicherer und sinnvoller Arbeitsplatz - Du versorgst die Bevölkerung vor Ort und leistest so einen wichtigen Beitrag zur Gesellschaft; auch in schwierigen Zeiten - Kurze Arbeitswege – Dein Ausbildungsplatz ist direkt um die Ecke - EDEKA Ergänzungsausbildung – Du besuchst exklusive EDEKA-Seminare in denen du nützliches Wissen für die Praxis sowie eine fundierte Prüfungsvorbereitung erhältst - Digitale Ausbildung - Mit unserem EDEKA-Wissensportal kannst du ortsunabhängig und zeitlich flexibel lernen - Lass deine Kreativität sprechen – In verschiedenen Wettbewerben kannst Du deine kreative Art und deine Ideen ausleben und wirst zudem mit attraktiven Preisen belohnt - Absolventenfeier – Nach erfolgreichem Bestehen deiner Ausbildung darfst du dich auf unserer Absolventengala feiern lassen... und natürlich auch selbst feiern ;)



Arbeitgeberservice

Kompetent - Freundlich - Zukunftsnah

- Karriereaussichten - Mit unseren zahlreichen Förder- und Weiterbildungsprogrammen hast du alle Möglichkeiten die Karriereleiter Schritt für Schritt ganz nach oben zu steigen – bis hin zur Selbstständigkeit unter dem Dach der EDEKA

Dauer und Ablauf

Deine Ausbildung dauert in der Regel 3 Jahre. Unter bestimmten Voraussetzungen ist eine Verkürzung möglich. Danach besitzt Du den Abschluss des Fleischers (m/w/d). Während der Ausbildungszeit lernst Du die Besonderheiten verschiedener Fleischsorten kennen, wie Du die Theke bestückst, wie Du Platten herrichtest, wie Du Fleischwaren benennst und wie Du sie zu Spezialitäten zubereitest - ein Beruf, der Spaß macht und sicher ist. Denn Essen und Trinken bleibt unentbehrlich, so wie Du und Dein Beruf bei EDEKA.

Wie geht's weiter?

Eine Bewerbung ist ganz einfach. Du kannst sie sogar hier online versenden. Was du dafür brauchst, ist zunächst einmal einen Lebenslauf und ein Anschreiben. Dann lädst du noch ein paar Anlagen, wie Schulzeugnisse und/oder eine Praktikumsbescheinigung hoch – und schon läuft der Prozess. Um allen Bewerbern die gleiche Chance zu bieten, sichten wir alle Unterlagen aufmerksam. Habe deshalb bitte ein wenig Verständnis, wenn es einmal länger dauert. Gerne kannst du auch direkt in deinem Wunsch-Unternehmen nach dem Stand deiner Bewerbung fragen. Weitere Informationen über diesen Ausbildungsberuf findest Du unter www.ausbildung.edeka.de. Wir freuen uns darauf, Dich kennen zu lernen! Kontakt Herr Erik Hänsch (Tel. +49 371 4591270)

Arbeitszeitmodell	Vollzeit
Wochenstunden	40
Bewerbung ab/bis	22.04.2023 - 05.05.2023
PKW erforderlich	Nein
Bewerbungsart	Internet
Befristung	befristet
Stelle frei ab	01.09.2023
Gehalt	nach Vereinbarung
Einsatzort	02828 Görlitz
Führerschein	Kfz (PKW)

Ihre Bewerbung an:	MK Görlitz GmbH Marktkauf, Herr David Gleibe Dresdener Str. 21 02826 Görlitz
---------------------------	---