

Die Ernst Sutter AG mit Sitz in Gossau SG ist ein führendes Unternehmen in der fleischverarbeitenden Industrie, das zur fenaco-Gruppe gehört. Schweizweit beschäftigen wir an fünf Produktionsstandorten und zwei Logistikplattformen rund 1'000 Mitarbeitende. Mit grossem Erfolg vertreiben wir unsere Produkte im Detail- und Grosshandel sowie in Metzgereifachgeschäften. Unsere Traditionsmarken Suttero, Reber und Braumeister stehen für Qualität und Genuss. Als führender Vollsortimentsanbieter zählen wir auf innovative, motivierte und qualifizierte Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter.

Für unseren Standort in **Gossau SG** suchen wir einen

Fleischfachmann 100% (m/w/d)

Ihre Aufgaben

- Herstellen von Kochpökel-, Rohpökel-, Rohwurst- oder Brühwurstprodukten
- Mitarbeit in der Räucherei
- Mitarbeit in der Füllerei, Aufhängerei und Blitzerei
- Mitarbeit in der Chargierung
- Mithelfen bei der Rohmaterialdisposition
- Buchen der Materialien im SAP

Ihr Profil

- Ausbildung als Fleischfachmann oder Lebensmitteltechnologe
- Berufserfahrung in der Lebensmittelindustrie
- Technisches Verständnis und Hygienebewusstsein
- Gute Deutschkenntnisse
- SAP-Kenntnisse von Vorteil

Ihre Vorteile

- Eine Anstellung in einem modernen Industriebetrieb mit Entwicklungsmöglichkeiten
- Mitarbeit in einem motivierten und dynamischen Team
- Gut gelegener Arbeitsort (Bushaltestelle und Gratisparkplätze vor Ort)
- Attraktive Anstellungsbedingungen und Zusatzangebote für Mitarbeitende

Ihr Kontakt

Für weitere Auskünfte steht Ihnen Herr Milos Makuljevic, HR-Fachmann unter +41 58 476 34 62 gerne zur Verfügung. Wir freuen uns auf Ihre vollständige Online-Bewerbung unter www.ernstsutter.ch

Wir sind ein Unternehmen der fenaco-Gruppe, weitere Stellen unter www.fenaco.com