

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

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

Fleischfachmann (m/w/d)

IHRE AUFGABEN

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

IHR PROFIL

- Ausbildung als Fleischfachmann, Lebensmitteltechnologe, Koch, Bäcker, Käser o.ä.
- 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 Lukas Schiess, HR-Sachbearbeiter 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