



Ausbildung zum Fleischer (m/w/d)

Weidemark Fleischwaren GmbH & Co. KG - ein Teil der Premium Food Group

Ausbildungsdauer: 3 Jahre - Verkürzung möglich

Deine Aufgaben

- Intensiver Einblick in unseren gesamten Herstellungs- und Produktionsprozess von vielfältigen Wurstwaren, insbesondere Koch-, Brüh- und Rohwurst sowie Roh- und Pökelfleisch
- Herstellung küchenfertiger und garfertiger Erzeugnisse
- Produktion von Hackfleisch und Hackfleischprodukten
- Herrichten von Teilstücken für den Verkauf
- Durchführung qualitätssichernder Maßnahmen
- Handhabung diverser Anlagen, Maschinen und Geräte
- Umsetzung lebensmittelrechtlicher Vorschriften

Unser Angebot

- Möglichkeiten zur persönlichen Weiterentwicklung durch eigenverantwortliches Arbeiten, Weiterbildungsmaßnahmen und eine kompetente Ausbildungsleitung
- Chance in einem international operierenden, großen und stetig wachsenden Unternehmen mitzuwirken
- Prämien bei besonders guter Leistung
- Möglichkeit, nach Absprache und bei sehr guten Leistungen, die Ausbildungsdauer zu verkürzen
- Gute Übernahmechancen bei entsprechender Leistung
- Verschiedenste Karrieremöglichkeiten nach der Ausbildung wie beispielsweise ein duales oder berufsbegleitendes Studium
- Verschiedene Azubi und Social Events
- Mitarbeiter-Rabatte bei verschiedenen Onlinedienstleistern

- Zuschuss zu Gesundheits- und Fitnessangeboten über EGYM Wellpass
- Prämienzahlung für gute und sehr gute Zeugnis und Abschlussnoten

Dein Profil

- Guten Hauptschulabschluss, Fachoberschulreife, Fachhochschulreife oder Allgemeinen Hochschulreife
- Besonderes Interesse in den naturwissenschaftlichen Fächern
- Teamorientierte und verantwortungsbewusste Arbeitsweise
- Kommunikationsfähigkeit, Zielstrebigkeit und ein hohes Maß an Motivation

Über uns

Der Schlacht- und Zerlegebetrieb Weidemark mit Sitz im niedersächsischen Sögel gehört seit 1998 zur Premium Food Group. Mit seinen 1.300 Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern zählt er zu den größten Standorten. Auf über 20.000 m² Produktionsfläche werden hier Schweine geschlachtet und zerlegt. Aufgrund seiner Nähe zu Holland ist er ein bedeutender strategischer Bestandteil, da er grenzüberschreitende Vieherfassung und die Erschließung wichtiger Absatzmärkte in Nord- und Westeuropa ermöglicht. Zudem hat die Region die höchste Dichte an Schweinebeständen in Europa. Weidemark ist innerhalb der Unternehmensgruppe wichtig für den Export von Schlachtnebenprodukten nach Asien.

Bewirb Dich jetzt

Wir haben Dich neugierig gemacht? Dann sende uns Deine aussagekräftigen Bewerbungsunterlagen an uns. Wir freuen uns drauf, Dich persönlich kennenzulernen!



Ich bin Premium Food Group

Gemeinsam deinen Traumjob finden? Wir gruppieren das.

In der Gruppe glücklich werden:
Bewirb dich jetzt bei der Premium Food Group und werde Teil des größten Lieferanten des deutschen Lebensmitteleinzelhandels.

pf PREMIUM FOOD GROUP

Ausbildung zum Fleischer (m/w/d)

Additional information

Location	Sögel
Position type	Apprenticeship

Start of work

Aug 1, 2026

Responsible

Lea Hakstetter