



Behrens
FLEISCHEREI MIT HERZ

FEINE FLEISCH- UND WURSTWAREN | PARTYSERVICE

Die Fleischerei Behrens wurde 1903 in Twistringen gegründet und wird heute in der 5. Generation als Familienbetrieb geführt. Traditionelle Rezepturen, modernste Verarbeitungstechnik und ein Höchstmaß an Frische & Qualität sind die Basis für unsere Wurstsorten (rund 90 verschiedene!), unsere hausgemachten Feinkostsalate, dem Mittagstisch und dem Party-Service. Rund 70 motivierte Mitarbeiter geben Ihr Wissen gerne weiter!

Jährlich zum 01. August suchen wir Auszubildende für die Berufe Fleischereifachverkäufer/In und Fleischer/In. Im Verkauf bilden wir an unseren Standorten in Bremen, Brinkum, Syke, Bassum, Harpstedt und Twistringen aus, zum Fleischer/In ausschließlich in Twistringen.

Während einer Ausbildung vermitteln wir Dir:

- Den Umgang mit hochwertigen Lebensmittel
- Allgemeine Kenntnisse im Umgang mit Lebensmitteln (Hygiene, Lagerung usw.)
- Vorbereitung küchenfertiger Erzeugnisse (Pfannengerichte, Spieße, Grillfleisch...)
- Den freundlichen und Sachkundigen Umgang mit unseren Kunden (Verkauf)
- Das fachgerechte Zerlegen von Tierkörpern (Produktion)
- Die handwerkliche Herstellung von Wurstwaren auf höchstem Niveau

Das solltest Du mitbringen:

- Mindestens ein gutes Hauptschulzeugnis, besser mittlere Reife
- Ein starkes Interesse am Umgang mit Lebensmitteln (auch am Kochen!)
- Spaß am Teamwork
- Offenheit im Umgang mit anderen Menschen (Verkauf)

Weitere Informationen auch auf unserer Homepage unter www.fleischerei-behrens.de
Ein Praktikum, auch als „Schnuppertag“, ist jeder Zeit möglich.

Bitte schicke Deine Bewerbung (in üblicher Form) auf dem Postwege direkt an:

Fleischerei Behrens
Volker Behrens
Bahnhofstraße 52
27239 Twistringen