

BRUNNER

FLEISCH- UND WURSTWAREN
AUS EIGENER HERSTELLUNG

Brunner's

dem

AUSBILDUNG IM METZGERHANDWERK

METZGER (M/W/D)



Hast du schon einmal darüber nachgedacht, wie das Fleisch auf deinem Teller landet?

Als Metzger*in hast du die Chance, die Herstellung von Fleisch- und Wurstwaren hautnah zu erleben und selbst aktiv daran mitzuwirken. Dabei arbeitest du mit hochwertigen Lebensmitteln und trägst dazu bei, dass Fleischqualität und -genuss auf höchstem Niveau bleiben. Aber das ist noch nicht alles.

Du lernst auch, wie wichtig es ist, verantwortungsbewusst und nachhaltig zu handeln. Dazu gehören Themen wie Tierwohl und Umweltschutz, die bei deiner Ausbildung eine große Rolle spielen. Unsere moderne Metzgerei hat mit dem Klischee vom blutigen Schlachthaus nichts mehr zu tun. Du arbeitest in einer sauberen Umgebung, die durch fortschrittliche Technologien und Geräte unterstützt wird.

Metzger*in ist nicht einfach nur ein Beruf, sondern eine Berufung für Menschen, die ihre Liebe zur traditionellen Handwerkskunst und zum Genuss von Fleischprodukten teilen.



MORITZ BRUNNER
Metzgermeister und Ausbilder



Passt der Beruf zu dir?

Wenn du eine Leidenschaft für gutes Essen, handwerkliches Geschick hast und einen verantwortungsvollen Beitrag zur Gesellschaft leisten willst, dann ist eine Ausbildung zur Metzger*in genau das Richtige für dich. Hier hast du die Chance, dein handwerkliches Können und deine Kreativität voll auszuleben und einen wichtigen Beitrag zur regionalen und nachhaltigen Lebensmittelversorgung zu leisten.



Was wir dir bieten:

Neben einem attraktiven Gehalt plus Brunner-Bonus wirst du bei uns herzlichst im Familienbetrieb aufgenommen. Bei uns erwartet dich eine fundierte Ausbildung durch motivierte Ausbilder*innen und ausreichende Einarbeitungszeit. Du erhältst kostenlose Arbeitskleidung, Einkaufsrabatt und günstige Verpflegung. Als systemrelevanter Beruf hast du bei uns einen sicheren Arbeitsplatz und gute Weiterbildungschancen nach erfolgreicher Ausbildung, bei der wir dich gerne unterstützen (Meister, Betriebswirt, Fleisch-Sommelier etc.). Zusätzlich hast du die Möglichkeit, an unserer Azubiakademie teilzunehmen, um dein Wissen zu allgemeinen Themen zu erweitern.

**METZGEREI
BRUNNER**

Am Silbergarten 12,
93138 Lappersdorf

Telefon: 0941-63081619

Email: personal@metzgereibrunner.com





Servus!

Wir sind die Metzgerei Brunner, ein familiengeführtes Unternehmen in Lappersdorf. Wir setzen uns aus zwei Generationen zusammen: Heike und Max Brunner, die Gründer und Marie und Moritz Brunner, die Juniors. Seit 1996 sind wir stolz darauf, Jung und Alt mit unseren hochwertigen Produkten glücklich zu machen.

Wir sind nicht nur eine gewöhnliche Metzgerei, sondern bieten auch einen umfangreichen Partyservice an. Außerdem betreiben wir unter der Marke "Brunners Kidsmenü" eine Großküche, in der wir täglich 4000 leckere und regionale Gerichte zubereiten und dadurch Kinder und Jugendliche in Regensburg und Umgebung versorgen.

Nachhaltigkeit und Tierwohl sind uns besonders wichtig. Deshalb beziehen wir unsere Produkte von regionalen Anbietern und arbeiten mit ausgewählten Landwirten zusammen. Wir setzen auf Qualität und Transparenz bei jedem Schritt unserer Arbeit.

Wir freuen uns darauf, dich kennenzulernen und dir unsere Leidenschaft für gutes Essen und Nachhaltigkeit weiterzugeben!

AUSBILDUNGS-GEHALT

1 Lehrjahr: 1100,00 € + 50,00 € Brunner-Bonus

2 Lehrjahr: 1200,00 € + 100,00 € Brunner-Bonus

3 Lehrjahr: 1300,00 € + 150,00 € Brunner-Bonus

