



AUSBILDUNG IM METZGERHANDWERK

FACHVERKÄUFER (M/W/D) IM LEBENSMITTELHANDWERK



Was macht ein Fachverkäufer (m/w/d)?

Du lernst, auf die individuellen Bedürfnisse deiner Kunden einzugehen und sie kompetent zu beraten. Durch dein Wissen und deine Erfahrung trägst du dazu bei, dass sich die Kunden bei uns gut aufgehoben fühlen und immer wieder gerne bei uns einkaufen. Neben dem Verkauf von Fleisch- und Wurstwaren bietet unser Betrieb auch einen Partyservice an. Hier kannst du deine Kreativität frei entfalten und zum Beispiel leckere Platten und Häppchen zubereiten. Während deiner Ausbildung lernst du, wie wichtig es ist, verantwortungsbewusst und nachhaltig zu handeln. Wir legen großen Wert auf Themen wie Tierwohl und Umweltschutz und vermitteln dir das entsprechende Know-how.

Kurz gesagt, als Fachverkäufer*in im Lebensmittelhandwerk mit Schwerpunkt Metzgerei hast du die Möglichkeit, einen Beruf auszuüben, der nicht nur Abwechslung und Herausforderung bietet, sondern auch einen wichtigen Beitrag zur Qualität und Nachhaltigkeit von Fleischprodukten leistet.



Passt der Beruf zu dir?

Wenn du kontaktfreudig bist, ein Auge fürs Detail hast und einen verantwortungsvollen Beitrag zur Gesellschaft leisten willst, dann ist eine Ausbildung zur Fachverkäufer*in genau das Richtige für dich. Hier hast du die Chance, dein 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.



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

