



Es geht um die Wurst!

Die Meztga Viamala mit Standort in Andeer ist als Genossenschaft organisiert und steht für echtes Handwerk, regionale Verankerung und höchste Qualität. Bei uns wird das ganze Tier im eigenen Betrieb verarbeitet - von der Schlachtung bis zum fertigen Produkt. Unser vielseitiger Betrieb vereint Tradition mit moderner Verarbeitung und bietet ein abwechslungsreiches Arbeitsumfeld.

Wir suchen Dich

Ab sofort oder nach Vereinbarung

Betriebsleitender Metzger (80-100%)

Wir suchen dich als Betriebsleiter (80-100%)! Du koordinierst Schlachtttermine, arbeitest aktiv bei Schlachtung und Zerlegung mit, betreust unsere Kundschaft und leitest Trocknerei sowie Wurstproduktion. Zudem erledigst Du Meldungen und Bestellungen selbstständig und sorgst für einen reibungslosen Ablauf im Betrieb.

Metzger (Voll- oder Teilzeit)

Wir suchen dich als Metzger (Voll- oder Teilzeit)! Du schlachtest, zerlegst, wurstest und trocknest nach Kundenwunsch - packst mit an und übernimmst Verantwortung.

Wir bieten

Eine langfristige, abwechslungsreiche Anstellung mit fairer Entlohnung sowie verantwortungsvollen Aufgaben - insbesondere auch als stellvertretende Betriebsleitung.

Bewirb dich jetzt

Sende deine Bewerbung per E-Mail oder per Post an:

Meztga Viamala
Veia Muntschi 4
CH-7440 Andeer
info@meztga.ch

Für Rückfragen steht Dir Herr Urs Heinz (Präsident der Genossenschaft) gerne telefonisch unter +41 79 349 42 28 zur Verfügung.