

*Hausgemachte Qualität
aus Handwerk und Tradition*

Dafür steht der Name Boneberger.
Täglich frisch beliefern wir unsere Filialen
aus der hauseigenen Schlachtung.
Unsere Tiere stammen ausnahmslos aus
regionaler Aufzucht.

METZGEREI
boneberger

So schmeckt hausgemacht

Zukunft: Lebensmittel

In unserem Traditionsbetrieb wird alles aus einer Hand produziert und vermarktet. Wir sind mit Leidenschaft und Stolz dabei, dieses Handwerk täglich auszuführen und freuen uns auf neue Kolleginnen und Kollegen in diesen anspruchsvollen Berufen:

AUSBILDUNG

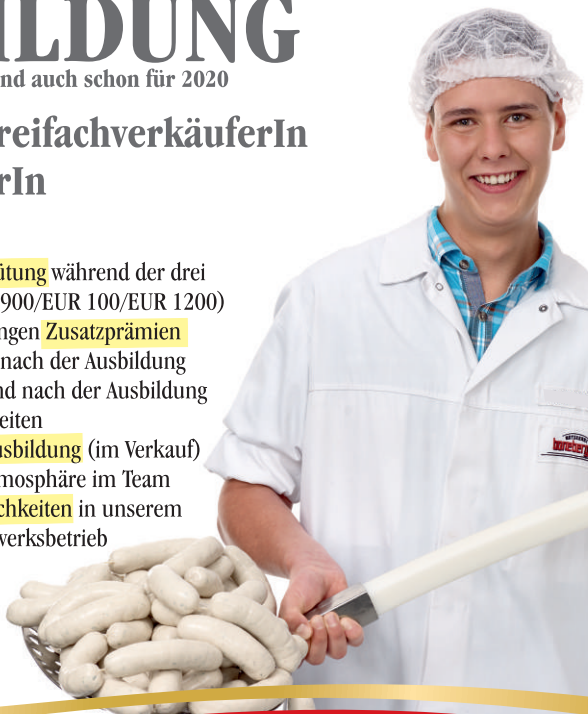
noch für 2019, und auch schon für 2020

zum/zur MetzgereifachverkäuferIn
zum/zur MetzgerIn

Wir bieten:

- weit **übertarifliche Vergütung** während der drei Ausbildungsjahre (EUR 900/EUR 100/EUR 1200)
- bei besonderen Leistungen **Zusatzprämien**
- **Übernahmegarantie** nach der Ausbildung
- **Weiterbildung** in und nach der Ausbildung
- geregelte Arbeitszeiten
- **wohnortnahe Ausbildung** (im Verkauf)
- **Angenehme Atmosphäre** im Team
- **Aufstiegsmöglichkeiten** in unserem Traditions-Handwerksbetrieb

und vieles mehr ...



Metzgerei Boneberger GmbH

z. Hd. Markus Hochmuth - Dr.-Manfred-Hirschvogel-Straße 1 - 86956 Schongau

Telefon: 08861-2368-188 - E-Mail: m.hochmuth@metzgerei-boneberger.de