



AUSBILDUNG

IN DER METZGEREI BRUNNER

FACHLAGERIST (M/W/D)

AUSBILDUNGSDAUER 2 JAHRE



Was macht ein Fachlagerist (m/w/d)?

Du lernst, wie du Waren fachgerecht lagerst, kontrollierst und kommissionierst, um den reibungslosen Ablauf in unserem Lager zu gewährleisten. Dabei arbeitest du mit einer Vielzahl von Waren, darunter auch Lebensmittel und Fleisch. Durch dein Engagement trägst du dazu bei, dass unsere Kunden stets rechtzeitig ihre bestellten Produkte erhalten und zufrieden sind. Als Fachlagerist*in erlebst du die vielseitigen Abläufe in einem modernen Lagerbetrieb und den richtigen Umgang mit unterschiedlichsten Waren. Wir legen großen Wert auf Sicherheit und Qualität und vermitteln dir das entsprechende Know-how.

Kurz gesagt, als Fachlagerist*in hast du die Möglichkeit, einen abwechslungsreichen und verantwortungsvollen Beruf auszuüben, der einen wichtigen Beitrag zur reibungslosen Versorgung unserer Kunden und unseres Betriebs leistet.



Passt der Beruf zu dir?

Wenn du ein Organisationstalent bist, ein Auge fürs Detail hast und einen verantwortungsvollen Beitrag zur nachhaltigen Lebensmittel-Logistik leisten willst, dann ist eine Ausbildung zum Fachlagerist genau das Richtige für dich. Hier hast du die Chance, dein Können und deine Effizienz voll auszuleben und einen wichtigen Beitrag zur reibungslosen Versorgung unserer Kunden und unseres Betriebs 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. Zusätzlich hast du die Möglichkeit, an unserer Azubiakademie teilzunehmen, um dein Wissen zu allgemeinen Themen zu erweitern.



AUSBILDUNG

IN DER METZGEREI BRUNNER

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: 1150,00 € + 50,00 € Brunner-Bonus

2 Lehrjahr: 1250,00 € + 100,00 € Brunner-Bonus

