

# WARUM 'NE AUSBILDUNG?

- + Du lernst deinen Beruf direkt praktisch kennen.
- + Du verdienst schon dein eigenes Geld.
- + Als qualifizierte Fachkraft hast du sehr gute Chancen auf dem Arbeitsmarkt.
- + Nach der Ausbildung hast du viele Möglichkeiten zur Weiterbildung – auch ein Studium ist möglich.

# WARUM BRUNS?

## BEI UNS GEHÖRST DU ZUR FAMILIE

Wir setzen auf Zusammenhalt und Teamwork. Spaß gehört bei uns immer mit zur Arbeit.

## QUALITÄT UND ECHTES TRADITIONSHANDWERK

Wir wissen woher unser Fleisch kommt und verarbeiten unsere Ware in echter Fleischermanier. So entstehen hochwertige Produkte, die einfach lecker sind.

## EHRliche UND TRANSPARENTE KOMMUNIKATION

Wir reden offen und ehrlich miteinander. Bei uns weißt du immer, woran du bist – darauf kannst du dich verlassen.

## BEI UNS KANNST DU DICH EINBRINGEN

Wir freuen uns, wenn du eigene Ideen mitbringst und neue Produkte ausprobierst.



LANDESSTRASSE 8  
26345 STEINHAUSEN/BOCKHORN

T: 0 44 53 . 78 11  
F: 0 44 53 . 97 97 51

INFO@DIE-LANDSCHLACHTEREI.DE  
DIE-LANDSCHLACHTEREI.DE



# VOM BRETT ZUM METT

DEINE  
AUSBILDUNG  
BEI BRUNS



# MOIN!

Wir sind die Landschlachtereie Bruns und wir legen noch Wert auf echtes Traditionshandwerk. Denn mal ehrlich: die Zeiten von abgepackter Salami sind vorbei. Unsere hauseigenen Fleisch- und Wurstspezialitäten sind friesisch, selbstgemacht und direkt aus der Region. Bereits seit fünf Generationen sind wir in unserer Heimat unterwegs, bereisen inzwischen 25 Wochenmärkte, halten gerne einen guten Klönschnack, überraschen immer wieder mit neuen Produkten und entwickeln uns ständig weiter. Offen, freundlich und geradlinig – wir sind typisch friesisch. Die handwerkliche Tradition, die Liebe zur Region und die heimische Herkunft – genau das macht unsere Spezialitäten aus. Und das schmeckt man auch. Heimat zum Reinbeißen eben!

**BOCK  
MITZUMACHEN?  
WIR HABEN NOCH  
MEHR DRAUF!**

## FRISCH- FLEISCH GESUCHT!

**FLEISCHER &  
FLEISCHEREI-  
FACHVERKÄUFER** (m/w/d)

Wenn du richtiges Handwerk von der Pike auf lernen möchtest und gerne im Team arbeitest, dann bist du bei uns genau richtig! In einem vorbildlichen und modernen Betrieb mit geregelten Arbeitszeiten und vielen Weiterbildungsmöglichkeiten.

**SCHICK' UNS DEINE  
SCHMACKHAFTE  
BEWERBUNG AN:**

[info@die-landschlachtereie.de](mailto:info@die-landschlachtereie.de)

# BEI UNS GIBT'S ORDENTLICH WAS DRAUF!

Ist dein Notendurchschnitt in der Berufsschule besser als befriedigend, darfst du dich über eine ordentliche Finanzspritze freuen! Im ersten Ausbildungsjahr bekommst du 25% mehr Lohn, im zweiten Jahr sind es schon 50%. Schaffst du es, deine Leistung auch im dritten Lehrjahr hochzuhalten, verdoppeln wir! Den Bonus bekommst du rückwirkend nach jeder Zeugnisvergabe.

1. **+25%**

2. **+50%**

3. **+100%**

## GUTE LEISTUNG? MEHR LOHN!

Auf einen Zeitraum von drei Ausbildungsjahren macht das ca. 15.000 € aus.