



Frisch und regional

Qualität, die überzeugt

## Willkommen beim Schlachthof Bühl!

Bei uns wird Wert auf saubere Arbeit und gute Qualität gelegt. Wir sorgen dafür, dass alles reibungslos abläuft und das Fleisch in bester Qualität bei Ihnen ankommt.

Neugierig, wer wir sind und was uns ausmacht? Schauen Sie gerne auf [Über uns](#) vorbei.



## Stellenangebote

### Metzger/Schlachter (m/w/d)

Wir suchen einen neuen Metzger/Schlachter

[mehr Infos](#)

### Fleischerhelfer (m/w/d)

Wir suchen einen neuen Fleischerhelfer

[mehr Infos](#)

### Reinigungskraft (m/w/d)

Wir suchen eine neue Reinigungskraft

[mehr Infos](#)

## Wir sind uns der Verantwortung bewusst, die wir gegenüber den Tieren, unseren Kunden und der Umwelt haben.

### Tierschutz:

Das Wohl der Tiere hat bei uns oberste Priorität. Wir halten uns streng an alle gesetzlichen Vorgaben und sorgen für eine stressfreie und optimale Behandlung der Tiere.

### Qualität:

Unsere Fleischprodukte unterliegen strengen Kontrollen. Vom Eintreffen der Tiere bis zur Verarbeitung halten wir höchste Standards, um erstklassige Produkte zu gewährleisten.

### Nachhaltigkeit:

Wir setzen uns aktiv für eine nachhaltige Produktion ein. Dazu gehört ein effizienter Ressourceneinsatz sowie die Minimierung von Abfällen und Emissionen.

## Wichtige Informationen auf einen Blick

### Informationen zur Anlieferung finden Sie hier

→ [Anlieferung](#)

### News

#### Betriebsferien vom 1. bis 15. September

#### Bühl, 20. August 2024

Wir haben vom 1. bis 15. September Betriebsferien. Ab dem 16. September sind wir wieder für Sie da.

### Modernisierte Produktionsanlagen

#### Bühl, 1. August 2024

Unsere neuen Anlagen sind in Betrieb! Die Modernisierung erhöht die Effizienz und Qualität unserer Fleischverarbeitung und verbessert die Arbeitsbedingungen für unser Team.

### Öffnungszeiten

Montag bis Freitag

xxx - xxx Uhr

Samstag

xxx - xxx Uhr

Anlieferung

Donnerstag, Sonntag



## Über uns

Unser Team arbeitet mit großer Sorgfalt und Präzision, um sicherzustellen, dass alle Tiere unter optimalen Bedingungen gehalten und verarbeitet werden.

Wir gehen über gesetzliche Vorgaben hinaus, um das Wohl der Tiere zu garantieren und Stress zu minimieren.

Die Qualität unserer Produkte steht für uns an oberster Stelle. Vom Eintreffen der Tiere bis zur finalen Verarbeitung unterziehen wir unsere Fleischprodukte strengen Qualitätskontrollen. So gewährleisten wir, dass nur die besten Produkte den Weg zu unseren Kunden finden.

Vertrauen Sie auf Schlachthof Bühl – für Qualität, Verantwortung und Transparenz in jedem Schritt.

→ [Geschäftsbedingungen](#)

[Download](#)

## News

### Modernisierte Produktionsanlagen

**Bühl, 1. August 2024**

Unsere neuen Anlagen sind in Betrieb! Die Modernisierung erhöht die Effizienz und Qualität unserer Fleischverarbeitung und verbessert die Arbeitsbedingungen für unser Team.

### Betriebsferien vom 1. bis 15. September

**Bühl, 20. August 2024**

Wir haben vom 1. bis 15. September Betriebsferien. Ab dem 16. September sind wir wieder für Sie da.



## Anlieferung

Vorname

Nachname

Firma

Straße, Hausnummer

Postleitzahl

Ort

E-Mail

Telefon

Nachricht

Senden

### Ablauf der Anlieferung:

#### Anmeldung und Dokumentenkontrolle:

Der Fahrer meldet die Ankunft und übergibt notwendige Papiere wie den Viehpass und Transportdokumente zur Überprüfung.

#### Wiegung und Abladen:

Der Transporter wird gewogen, die Tiere werden abgeladen und ihr Zustand geprüft.

#### Tierärztliche Untersuchung:

Ein amtlicher Tierarzt untersucht die Tiere und gibt sie bei einwandfreiem Zustand zur Schlachtung frei.

#### Endwiegung und Abrechnung:

Nach dem Abladen wird das leere Fahrzeug erneut gewogen, um das Nettogewicht der Tiere zu ermitteln und die Abrechnung zu erstellen.

#### Reinigung des Fahrzeugs:

Vor dem Verlassen wird der Transporter gereinigt und desinfiziert.



## Stellenangebote

### Metzger/Schlachter (m/w/d)

Wir suchen einen neuen Metzger/Schlachter

[mehr Infos](#)

### Fleischerhelfer (m/w/d)

Wir suchen einen neuen Fleischerhelfer

[mehr Infos](#)

### Reinigungskraft (m/w/d)

Wir suchen eine neue Reinigungskraft

[mehr Infos](#)

### Betäuber (m/w/d)

Wir suchen einen neuen Betäuber

[mehr Infos](#)

### Logistikerarbeiter (m/w/d)

Wir suchen einen neuen Logistikerarbeiter

[mehr Infos](#)

### Büropersonal (m/w/d)

Wir suchen neues Büropersonal

[mehr Infos](#)



## Metzger/Schlachter (m/w/d)

### Ihre Aufgaben:

- Schlachtung und Zerlegung von Rind-, Schwein- und Geflügelfleisch
- Fachgerechte Verarbeitung und Veredelung der Fleischwaren
- Herstellung von Wurst- und Fleischspezialitäten nach traditionellen Rezepturen
- Einhaltung und Umsetzung von Hygiene- und Qualitätsstandards
- Kundenberatung und Verkauf von Fleisch- und Wurstwaren
- Unterstützung bei der Warenbestellung und Lagerhaltung

### Das sollten Sie mitbringen:

- Abgeschlossene Berufsausbildung als Metzger/Schlachter oder vergleichbare Qualifikation
- Mehrjährige Berufserfahrung in der Fleischverarbeitung
- Handwerkliches Geschick und hohes Qualitätsbewusstsein
- Körperliche Belastbarkeit und Teamfähigkeit
- Gute Kenntnisse der Hygienebestimmungen (HACCP)
- Freundliches und serviceorientiertes Auftreten

### Wir bieten:

- Eine sichere und langfristige Anstellung in einem familiären Umfeld
- Attraktive Vergütung und Sozialleistungen
- Möglichkeiten zur beruflichen Weiterbildung und Entwicklung
- Ein angenehmes Arbeitsklima in einem motivierten Team
- Mitarbeiterrabatte auf unsere hochwertigen Fleisch- und Wurstwaren

### Bewerben Sie sich jetzt!

Bitte senden Sie uns folgende Unterlagen:

- Anschreiben: Ihre Motivation und Qualifikationen
- Lebenslauf: Aktuell und vollständig
- Zeugnisse: Relevante Abschlüsse und Arbeitszeugnisse
- Optional: Referenzen und Arbeitsproben

Bewerbungen an: [info@sh-buehl.de](mailto:info@sh-buehl.de)

Wir freuen uns auf Sie!

Fragen?

Tel.: 07223 24624

## Kontakt

Industriestraße 30  
77815 Bühl

Telefon: 07223 24624

### Öffnungszeiten

**Montag bis Freitag**

xxx - xxx Uhr

**Samstag**

xxx - xxx Uhr

### Anlieferung

**Donnerstag, Sonntag**

