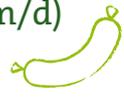


## Fleischer (w/m/d) in unserer ebl-Metzgerei



Im Beruf **Fleischer** (w/m/d) geht's um die Wurst. Und natürlich ums Fleisch.

Bei der **Herstellung** dieser wertvollen Lebensmittel lernst Du ein echtes **Handwerk mit viel Kompetenz**.

In unserer **hauseigenen Bio-Metzgerei auf der Hardhöhe in Fürth** stellen wir die Fleisch- und Wurstwaren für unsere Bio-Fachmärkte selbst her.

Seit über 25 Jahren begeistern wir unsere Kundinnen und Kunden mit bester handwerklich verarbeiteter Bio-Qualität.



### Was Du sonst noch lernst:



- Herstellung und Verarbeitung von Fleisch- und Wurstwaren
- Techniken für frische Fleischzuschnitte und Gespür für die richtige Rezeptur
- Handwerkliche Fertigkeiten mit Tradition und Zukunft
- Qualitätssicherung und Hygiene
- Arbeit in einem Team, das zusammenhält – vom Azubi bis zum Metzgermeister

# BEI UNS LERNST DU RICHTIG WAS FÜRS LEBEN!

Durch die Mitarbeit **in Deinem Team** erfährst Du eine Menge über gute Bio-Lebensmittel, ausgewogene Ernährung und **die vielseitige Bio-Branche** – eine starke Basis für Deinen weiteren Berufsweg und **eine Karriere bei ebl-naturkost**.



*Was Dich erwartet:*

- ✔ **Zusammenhalt:** Bei ebl-naturkost hast Du ein starkes Team an Deiner Seite!
- ✔ **Wir fördern unsere Azubis:** Durch regelmäßige Azubi-Seminare, Fachschulungen und Besuche bei Erzeugern und Lieferanten!
- ✔ **Wir bieten eine abwechslungsreiche Beschäftigung:** Einseitigkeit findest Du woanders, nicht bei uns!
- ✔ Mit **31 Märkten** sind wir **in der Region** weit verbreitet und stehen für sichere Arbeitsplätze.
- ✔ Ein **wertschätzendes Miteinander** und **kollegiales Verhalten** sind uns besonders wichtig.
- ✔ **Perspektive für Dich:** Wir übernehmen Dich nach Deiner Ausbildung und entwickeln Dich weiter!
- ✔ **Soziale Leistungen:** Mitarbeiterabbatt, Urlaubs- und Weihnachtsgeld sowie vieles mehr!

## DEINE ZUKUNFT SOLL AUCH **BIO** SEIN?

*Dann bewirb Dich  
online bei uns!*



Weitere Informationen zu  
unseren Ausbildungsplätzen:

[www.ebl-naturkost.de/  
karriere/ausbildung-bei-ebl/](http://www.ebl-naturkost.de/karriere/ausbildung-bei-ebl/)

Deine Ansprechpartnerin:

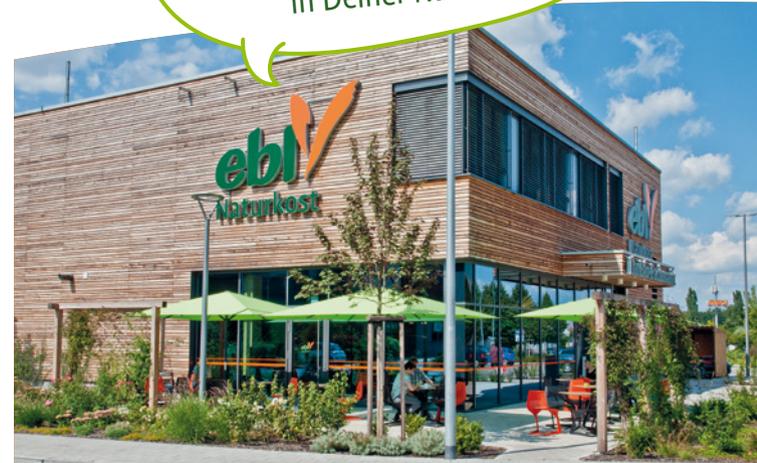
Frau Andrea Höllmüller

Über unser  
Bewerbungs-  
formular:



*Mehr Infos?*

Besuche uns auf  
[www.ebl-naturkost.de](http://www.ebl-naturkost.de) oder in  
einem unserer 31 Bio-Fachmärkte  
in Deiner Nähe.



Stand: 18. Januar 2023  
© ebl-naturkost GmbH & Co. KG, Am Grünen Weg 1, 90766 Fürth



# AUSBILDUNG bei ebl

*Komm ins Team!*

**Mach Deine Ausbildung  
bei uns und starte Deine  
Berufskarriere als:**

- Verkäufer/Kaufmann im Einzelhandel (w/m/d)
- Fleischereifachverkäufer (w/m/d)
- Bäckereifachverkäufer (w/m/d)
- Fleischer (w/m/d)



**Gute Bio-Lebensmittel**

Mit 31 Märkten gehören wir zu den **größten Arbeitgebern im Lebensmittelhandel** im fränkischen Raum.

Seit über 25 Jahren sind wir tief in der Region verwurzelt und bieten **zukunftsichere und abwechslungsreiche Arbeitsplätze** in vielen verschiedenen Berufen – mit **fairen Konditionen** und **guten Karrierechancen**.

 Mehr über uns:  
[www.ebl-naturkost.de](http://www.ebl-naturkost.de)

 Besuche uns auf Instagram:  
[www.instagram.com/eblnaturkost](https://www.instagram.com/eblnaturkost)

 Oder schau auf Facebook vorbei:  
[www.facebook.com/eblnaturkost](https://www.facebook.com/eblnaturkost)

## Bist Du ...

- ... freundlich und kommunikativ?
- ... interessiert an guten Bio-Lebensmitteln und Ernährungsthemen?
- ... offen für die Bio-Branche?

**Dann informiere Dich gleich über unsere Ausbildungsberufe!**



**Wir freuen uns auf Deine Bewerbung.**

## Verkäufer/Kaufmann im Einzelhandel

(w/m/d)



Sei gespannt, wie **abwechslungsreich** die Ausbildung zum Verkäufer (w/m/d) in der Bio-Branche ist.

Nach bereits zwei Jahren hast Du die **Ausbildung zum Verkäufer** (w/m/d) in der Tasche und hast dann noch die Möglichkeit, bei uns das dritte Jahr zum **Kaufmann im Einzelhandel** (w/m/d) zu absolvieren.



Du wirst in alle Bereiche wie zum Beispiel Obst und Gemüse, Molkereiprodukte, Getränke und Drogerie eingearbeitet. Dabei bist Du ein\*e **kompetente\*r Ansprechpartner\*in für unsere Kundinnen und Kunden** und sorgst dafür, dass die Waren ordentlich und einladend präsentiert sind.

Das hilfsbereite und erfahrene Team in Deinem ebl-Markt unterstützt Dich natürlich bei allem und bringt Dir alles Wichtige über gute Bio-Lebensmittel bei.

### Was Du sonst noch lernst:

- Kontrolle und Steuerung betriebswirtschaftlicher Prozesse eines Marktes
- Kompetente und freundliche Kundenberatung
- Gezielten Einsatz von Werbung und Marketingmaßnahmen
- Prüfung des Produktangebots
- Zusammenstellen des Sortiments
- Kreative und ansprechende Präsentation der Produkte
- Umfangreiches Wissen durch unsere Produktschulungen
- Wichtige Trends der Bio-Branche



## Fleischerei-fachverkäufer

(w/m/d)



Die Ausbildung zum **Fachverkäufer für Fleischerei und Feinkost** (w/m/d) ist etwas für wahre Frohnaturen und sorgt durch die Vielseitigkeit für **Abwechslung und Spaß** bei Deinen neuen Aufgaben.

Du lernst die große Auswahl an **Fleisch und Wurstwaren aus unserer hauseigenen Metzgerei** kennen. Hierfür verarbeiten wir nur Fleisch von Tieren von regionalen Höfen, die nach den Bio-Anbau-Verbänden Demeter, Biokreis, Bioland, Naturland, GÄA oder Biopark zertifiziert sind. Außerdem erfährst du alles über unser breites **Feinkost-Angebot** an unserer Frischetheke. Auch **Käse** in aller Vielfalt gehört dazu.



### Was Du sonst noch lernst:

- Alle Abläufe und Tätigkeiten rund um Fleisch, Wurst, Feinkost und Käse
- Kreative und ansprechende Präsentation der Produkte
- Zubereitung von Speisen für die Bedientheke
- Unterstützung bei den Bestellvorgängen
- Kompetente und freundliche Kundenberatung
- Umfangreiches Wissen durch unsere Produktschulungen, wie Kochkurse und Seminare



## Bäckerei-fachverkäufer

(w/m/d)



Als Azubi zum **Fachverkäufer Bäckerei** (w/m/d) setzt Du Brot, Kuchen und Snacks gekonnt in Szene.

**Kundenberatung** gehört ebenso zu Deinen Aufgaben, wie die **Zubereitung von kleinen Speisen** für den Mittagstisch, was die Ausbildung besonders **abwechslungsreich** macht.



Du kennst Dich genau aus mit der Herkunft und den Zutaten der Produkte und erfährst außerdem alles über unsere große Auswahl an **leckeren Broten und Backwaren**, die uns täglich frisch von unseren **fränkischen Bäckern** geliefert werden.



### Was Du sonst noch lernst:

- Alle Abläufe und Tätigkeiten rund um Brot und Backwaren
- Sämtliche Abläufe im ebl-Café
- Zubereitung von Speisen und Kaffeespezialitäten
- Unterstützung bei den Bestellvorgängen
- Kompetente und freundliche Kundenberatung
- Umfangreiches Wissen durch unsere Produktschulungen, z. B. Kennenlernen unterschiedlicher Brotsorten und Getreidearten

