



**Robert
MÜLLER**
METZGEREI • GASTRONOMIE

**Ausbildung
Einfach bewerben!**



WIR SUCHEN DICH

Wir sind für Dich da!

*Freundlich, frisch & fair.
Einfach familiär!*



Über uns

Wir mögen's familiär - seit über 90 Jahren

„Freundlich, frisch und fair. Einfach familiär!“ – getreu diesem Motto führt unsere Familie die Metzgerei Robert Müller seit über 90 Jahren, heute bereits in der dritten Generation. Wir sind stolz auf unsere lange Tradition, die 1927 begann, als Emil und Anna Müller eine Metzgerei-Gaststätte in Flieden gründeten. Ihr Sohn Robert übernahm 1960 den Betrieb und baute ihn weiter aus. Heute, mit dessen Sohn Peter Schmitt an der Spitze, beschäftigt die Metzgerei Robert Müller über 120 Mitarbeiter in Flieden und unterhält mit den selbstständigen Filial-Partnern mehr als 75 Standorte. **Übrigens: Die Übernahmequote für unsere Auszubildenden liegt bei 95%. Ergreife jetzt Deine persönliche Chance und sichere Dir Deinen Ausbildungsplatz mit Zukunft.**

Wir sind stolz auf unsere Herkunft und arbeiten am liebsten mit Bauern aus unserer Heimat-Region zusammen (40km Umkreis). Regionalität geht nur gemeinsam und erfordert Einsatzbereitschaft und ein gutes Miteinander von allen Partnern. Stetiger Austausch und der Zusammenhalt mit regionalen Bauern bleibt für uns auch in Zukunft die wichtigste Zutat für ausgezeichnete Qualität unserer Produkte.

Unsere Stärken

FREUNDLICH: Ein freundliches und gutes Miteinander ist fest in unserer Unternehmensphilosophie und unserem Alltag verankert. Wir begegnen unseren Kunden, Partnern und Kollegen mit Wertschätzung und Freundlichkeit.

FRISCH & FAIR: Kurze Vertriebswege und eine starke Verbindung zu unserer Heimat sind unsere Stärken. Die Qualität unserer Produkte wird durch die durchgeführten Zertifizierungen und Auszeichnungen auch für den Kunden transparent.

FAMILIÄR: Wir sind ein Familienbetrieb in der 3. Generation. Die persönliche Beziehung zu unseren Kunden, Partnern und Kollegen liegt uns sehr am Herzen. Ein gutes Miteinander bereitet uns viel Freude und verschönert jeden Tag.





Fleischer/Fleischerin (m/w) | Standort: Flieden-Rückers

Schwerpunkt: Herstellen von besonderen Fleisch- und Wurstwaren

Einfach machen! Trau Dich und ergreife einen der coolsten und abwechslungsreichsten Handwerksberufe dieser Welt. Deine 3-jährige Ausbildung macht Dich zum Spezialisten von Fleisch- und Wurstwaren, Schinken und Grillspezialitäten. Unsere Produkte werden nach alter Tradition, aber mit modernster Technik hergestellt. Du hast die Aufgabe, unser Produktionsteam zu unterstützen und mit Handwerk unsere Traditionen fortzuführen. Ein Ausbildungsstart ist immer zum 01.08. möglich. Bewirb Dich jetzt!

Wir bieten Dir

- ▶ **Einsatzbereich Allrounder:** Du wirst mit modernster Technik in unserer Produktion eingesetzt und hast die Möglichkeit, moderne Technologien, zusammen mit alten traditionellen Rezepturen und dem Fleischhandwerk zu verbinden.
- ▶ **Sei ein Teil der Familie:** Verschiedene Generationen begrüßen Dich sehr herzlich und wollen mit Dir zusammen dieses Unternehmen bilden und das beste Team zusammenstellen.
- ▶ **Gute Ausbilder mit langjähriger Erfahrung:** Unser Team in der Produktion hat langjährige Erfahrung und möchte gerne das Wissen mit Dir teilen.
- ▶ **Moderne Techniken:** Wir sind ständig dabei, unsere Technologien weiterzuentwickeln und modernere Produktionsmaßnahmen zu schaffen.
- ▶ **Regionale Rohstoffe**
- ▶ **Weiterbildungs- und Aufstiegsmaßnahmen:** Wir haben Lust Dich zu fördern - wenn Du möchtest - und begleiten Dich gerne auf Deinem Weg zum Abteilungsleiter oder zum Verkaufstalent in einer unserer Metzgereien.

Hast Du noch Fragen? Oder willst uns gern persönlich kennenlernen? Dann melde Dich einfach per Mail (bewerbung@metzgerei-robert-mueller.de) bei Michaela Möller. Sie ist Deine Ansprechpartnerin und hilft Dir sehr gerne weiter!





Fachverkäufer/in im Lebensmittelhandwerk (m/w)

Schwerpunkt: Fleischerei

Nur Mut! Trau Dich und ergreife einen der coolsten und abwechslungsreichsten Handwerksberufe dieser Welt! Deine 3-jährige Ausbildung in einer unserer Filialen macht Dich zum Spezialisten von Fleisch- und Wurstwaren, Schinken und Grillspezialitäten. Unsere Produkte werden nach alter Tradition, aber mit modernster Technik hergestellt. Du hast die Aufgabe sie zu verkaufen und gut zu präsentieren. Dabei sind neue Ideen stets willkommen! Bei uns kannst Du Deiner Kreativität freien Lauf lassen und eigene Rezepturen entwickeln und ausprobieren. Ein Ausbildungsstart ist immer zum 01.08. möglich. Bewirb Dich jetzt!

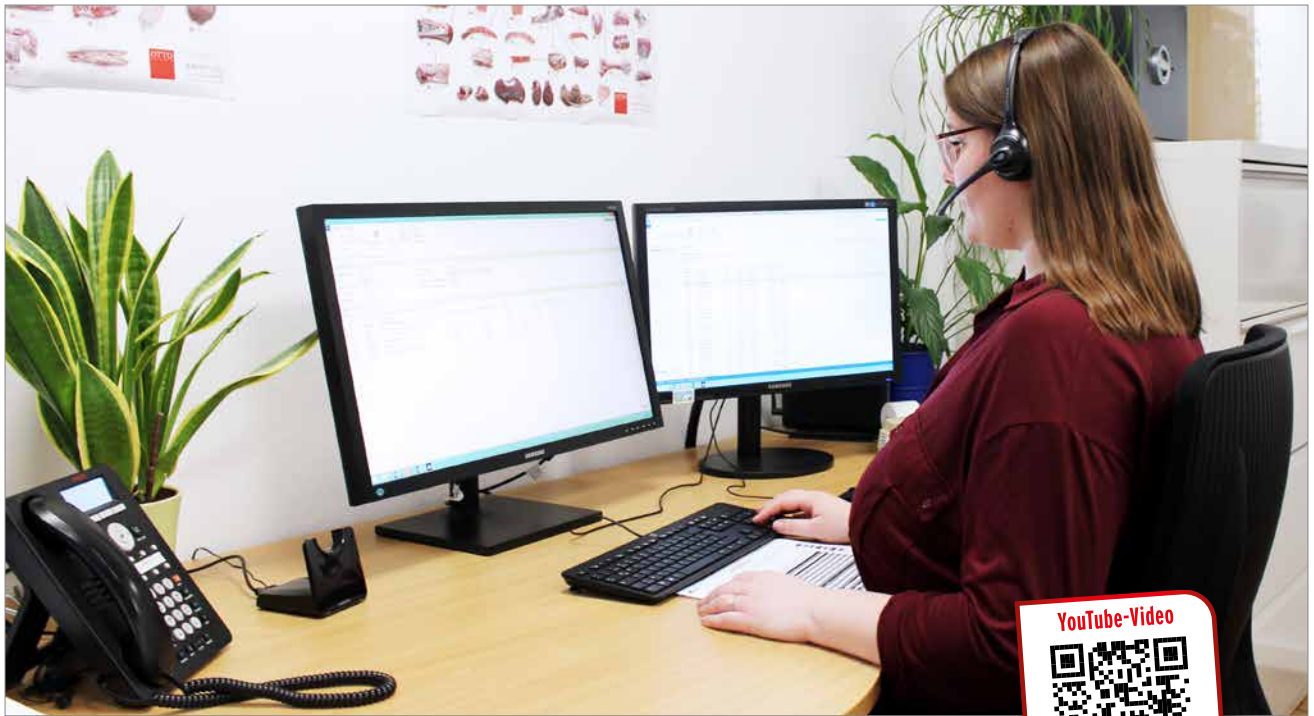
Wir bieten Dir

- ▶ **Praxiswissen:** Unsere erfahrenen Mitarbeiter stehen Dir gerne mit Rat und Tat zur Seite und helfen Dir, Deine Verkaufskills zu verfeinern.
- ▶ **Einsatzbereich Allrounder:** Wir stellen Dich nicht nur hinter die Theke, sondern Du darfst alle Einsatzbereiche kennenlernen und auch verantwortungsvolle Aufgaben übernehmen.
- ▶ **Sei ein Teil der Familie:** Verschiedene Generationen begrüßen Dich sehr herzlich und wollen mit Dir zusammen dieses Unternehmen bilden und das beste Team zusammenstellen.
- ▶ **Weiterbildungs- und Aufstiegsmaßnahmen:** Wir haben Lust Dich zu fördern - wenn Du möchtest - und begleiten Dich gerne auf Deinem Weg zum Filialleiter oder zur Filialleiterin. Falls Du noch eins weiter gehen möchtest, hast Du auch die Möglichkeit Verkaufsleiter unserer Einsatzgebiete zu werden und stehst somit unseren Filial-Partnern als Betreuer und Berater zur Seite.

Übrigens: Nach der Gesellenprüfung stehen Dir viele Möglichkeiten offen. Du kannst Dich weiterbilden, ein Bachelor-Studium ergreifen und vieles mehr. Wir stehen hinter Dir und helfen Dir Deinen Weg zu finden.

Hast Du noch Fragen? Oder willst uns gern persönlich kennenlernen? Dann melde Dich einfach per Mail (bewerbung@metzgerei-robert-mueller.de) bei Michaela Möller. Sie ist Deine Ansprechpartnerin und hilft Dir sehr gerne weiter!





Industriekaufmann/-frau (m/w) | Standort: Flieden-Rückers

Wir nehmen uns Zeit für Dich! Entscheide Dich für die Ausbildung zum Industriekaufmann/-frau bei uns und Du wirst in diesen 3 Jahren einen weiten Überblick über den Ablauf unseres Unternehmens gewinnen und Dich am Ende Deiner Zeit auf Deine Interessen spezialisieren. Ein Ausbildungsstart ist immer zum 01.08. möglich. Bewirb Dich jetzt!

Wir bieten Dir

- ▶ **Sei nicht einer von vielen:** Wir nehmen uns Zeit für Dich und helfen Dir, den Berufseinstieg zu erleichtern.
- ▶ **Einsatzbereich Allrounder:** Wir zeigen Dir jede Abteilung, Du darfst Teil jedes Teams werden und die Aufgaben mit den anderen Kollegen zusammen meistern.
- ▶ **Sei ein Teil der Familie:** Verschiedene Generationen begrüßen Dich sehr herzlich und wollen mit Dir zusammen dieses Unternehmen bilden und das beste Team zusammenstellen.
- ▶ **Regelmäßige Teammeetings und Rückhalt:** Die Auszubildenden haben die Möglichkeit sich 1x in der Woche gemeinsam zu treffen und ihre Arbeitsabläufe zu besprechen. Falls Du Fragen oder Anregungen hast, kannst Du jeder Zeit zu deinem Ansprechpartner gehen, der Dich unterstützen wird. Ebenfalls sind Deine Kollegen jederzeit bereit, Dir bei schulischen Aufgaben unter die Arme zu greifen.
- ▶ **Lockere Atmosphäre**

Hast Du noch Fragen? Oder willst uns gern persönlich kennenlernen? Dann melde Dich einfach per Mail (bewerbung@metzgerei-robert-mueller.de) bei Michaela Möller. Sie ist Deine Ansprechpartnerin und hilft Dir sehr gerne weiter!





Schüler/in | FOS-Praktikant/in

Einfach dabei sein! Du willst zum ersten Mal Arbeitsluft schnuppern und mit dem besten Team zusammenarbeiten, Spaß an der Arbeit haben und herausfinden, ob der Job zu dir passt? Dann bewirb Dich doch für ein 1-jähriges Praktikum bei uns passend zu Deiner Fachoberschulreife! Bewirb Dich jetzt!

Magnus gibt Einblick (Auszug aus dem Interview)

Warum hast du dich dazu entschieden, dein Praktikum hier zu machen?

„Ich wohne direkt um die Ecke und habe schon seit ich klein bin, sehr gerne die Wurst von Robert Müller gegessen. Hinzu kommt, dass die Metzgerei Robert Müller natürlich in dieser Region sehr bekannt ist und mir viele meiner Freunde und Bekannte diesen Tipp gegeben haben.“

Was hat dir am meisten hier gefallen?

„Ich habe mich jeden Tag wieder gefreut, zur Arbeit zu kommen. Die Arbeitsatmosphäre war unglaublich entspannt und lustig. Auch das Zusammenarbeiten mit den anderen Azubis hat mir sehr viel Spaß gemacht. Dabei wurden auch aus Arbeitskollegen Freunde und abends wurde dann auch mal das ein oder andere Bierchen getrunken. Von den Abteilungen hat mir definitiv der Großkunden-Service am besten gefallen. Dabei hatte ich einen persönlichen Kontakt zu unseren Kunden und auch Filialen.“

► Das komplette Interview und weitere Infos findest Du unter www.metzgerei-robert-mueller.de/karriere/fos-praktikum

Hast Du noch Fragen? Oder willst uns gern persönlich kennenlernen? Dann melde Dich einfach per Mail (bewerbung@metzgerei-robert-mueller.de) bei Michaela Möller. Sie ist Deine Ansprechpartnerin und hilft Dir sehr gerne weiter!



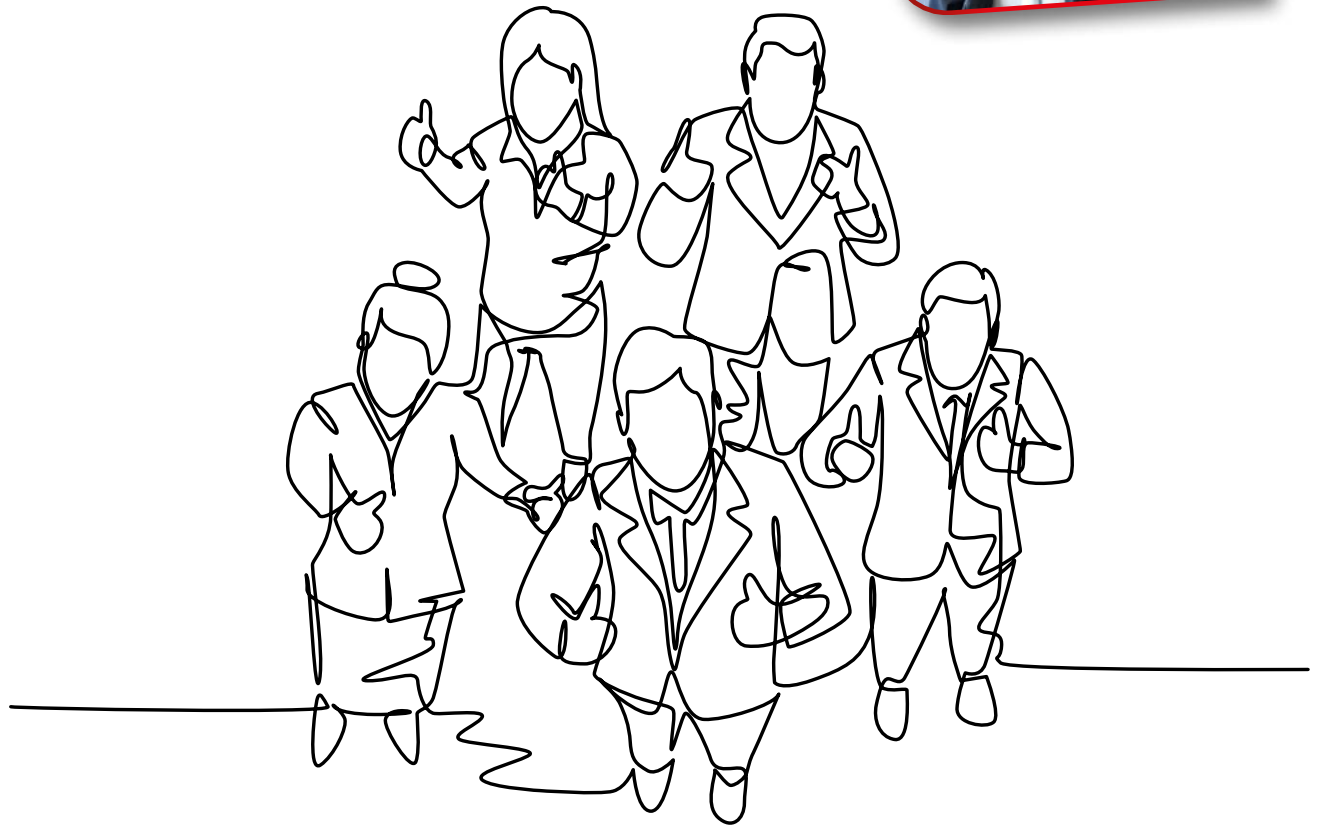
Wir freuen uns auf Dich!

Deine Ansprechpartnerin: Michaela Möller (Leitung der Personalabteilung)

Metzgerei Robert Müller GmbH & Co. KG | Industriestraße 2 | 36103 Fliesen-Rückers

Telefon: 06655 9603-55 | bewerbung@metzgerei-robert-mueller.de

www.metzgerei-robert-mueller.de



RM MEGA AKADEMIE

Was ist die **RM** (Robert Müller) **ME**(tzgerei) **GA**(stronomie) **AKADEMIE** = **RM MEGA AKADEMIE** und was verbirgt sich dahinter?

In der RM MEGA AKADEMIE geben wir unser Wissen an unsere Azubis weiter, schaffen Plattformen für mehr Miteinander und fördern den aktiven Austausch. Einfach mit viel Spaß und Freude das eigene Wissen erweitern - wir wünschen gutes Gelingen!

Einfach in Verbindung bleiben ...

NEWSLETTER | FACEBOOK | INSTAGRAM | YOUTUBE

