

Wir wachsen und brauchen Verstärkung

MitarbeiterIn Pilzzucht Vollzeit/Teilzeit

Wer sind wir?

Ein Familienunternehmen, das sich auf die Produktion einer gesunden Alternative zu Fleisch spezialisiert hat. Wir züchten den Hauptrohstoff, den Kräuterseitling, in Bio-Qualität, vor Ort selbst. Daraus machen wir mit anderen biologischen Zutaten unter der Marke HERMANN.BIO ein neues ORIGINAL, das FUNGI PAD, das man, wie Fleisch, vielseitig in der Küche einsetzen kann. Nach der erfolgreichen Einführung in Österreich und Deutschland soll nun die Marke aufgebaut und gefestigt werden. Darum erweitern wir unser Team und suchen dich!

Gute Kommunikation und ein freundschaftliches Miteinander ist für uns selbstverständlich. Ebenso gibt es viele zusätzliche Goodies:

- jeden Tag ein warmes Essen
- Getränke zur freien Entnahme
- wöchentliche Verpflegung für zuhause
- monatliche Aktivitäten
- Fitnessstudio- und Hallenbad-Abo
- E-Bike Leasing

Was erwarten wir von dir?

Zu deinen Haupttätigkeiten gehört die Ernte der frischen Pilze. Weiters auch die Mitarbeit bei dem Befüllen der Hallen mit dem Nährboden für die Pilze. Nach der Einarbeitung kannst du als Teamleiter Verantwortung übernehmen.

Für alle Arbeitsabläufe bekommst du eine spezielle Einschulung.
Gerne bieten wir auch Probetage zum gemeinsamen Kennenlernen an.

Für diese 40-Stundenbeschäftigung bezahlen wir dir **2.300 € brutto**. Nach einer 6-monatigen Einarbeitungsphase gibt es je nach deiner Leistungsbereitschaft die Möglichkeit einer Lohnerhöhung. Überstunden-, Nacht- oder sonstige Zuschläge werden extra vergütet.

Was solltest du mitbringen?

Freude im Umgang mit Lebensmitteln und an einem nachhaltigen Produkt mitzuarbeiten.
Spaß an der Arbeit und die Bereitschaft Neues zu lernen.
Flexibilität und Teamfähigkeit.
Schnelle, strukturierte und selbstständige Arbeitsweise.
Organisationstalent und routiniertes Zeitmanagement.

Klingt das interessant für dich?

Dann schick eine Bewerbung an willkommen@hermann.bio

