

Gas geben

„Ärmel hochkrempeln und richtig gute Steaks schneiden – das ist mein Ding.“

Ich übernehme Verantwortung und zeige was ich kann.“

Fabian Schürings & Markus Schels

Fleischermeister Fabian Schürings hat seine Ausbildung bei uns vor sieben Jahren als Innungssieger abgeschlossen – und ist heute Produktionsleiter.

Fleischermeister und Versandleiter Markus Schels kümmert sich mit viel Engagement und guter Laune um den zuverlässigen Ablauf im Versand.



Wir arbeiten an **DEINER** Ausbildung

interne Schulungen ■ Azubi-Ausflüge ■ Prüfungsvorbereitungen
■ Nachhilfe ■ Wir zahlen **ÜBER** Tarif! 1. Lehrjahr € 600,- /
2. Lj. € 700,- / 3. Lj. € 800,- und Du steigst nach der Ausbildung
direkt mit einem „erfahrenen Gesellengehalt“ ein: 2.105 Euro im
Monat +Prämie +Rabatt ■ Und wenn Du sogar Innungssieger
wirst, schenken wir Dir eine Woche Urlaub – z.B. auf Mallorca...

Wir bieten **DIR** mehr **Karriere!!!** als du denkst:

deine Ausbildung **ZUR/ZUM:**

Fleischer-
geselle/in

Fleischer-
meister/in

Fleisch-
technologe/in

Betriebswirt
des Handwerks

Studium:
Food-Manager*

*mit Fachabi möglich

Bewirb
dich jetzt –
Zusammen sind wir
(B)ESSER!



Melde Dich
bei mir!"

Melanie Nisters
Ausbildungsleiterin



Wurstspezialitäten **ESSER**

Hauptstraße 31 · 41812 Erkelenz
Telefon 02435.9980-0

Melanie-Nisters@wurst-esser.de
www.wurst-esser.de

(Name)

(Anschrift)

(PLZ / Ort)