

Stellenangebot

Wir sind seit 1963 als Familienbetrieb in der Fleischbranche tätig. Als Spezialist für Veredelung von Schwein, Rind und Geflügel produzieren wir nicht nur alle Standards, sondern erfüllen auch fast alle Sonderwünsche unserer Kunden. Unsere qualitativ hochwertigen Produkte werden in einem modernen Betrieb mit einem dynamischen Team von rund 70 engagierten Mitarbeitern an unserem Firmensitz in Georgsmarienhütte hergestellt. Die täglich frisch produzierten Fleischwaren liefern wir termingerecht an renommierte Geschäftspartner in der Fleisch- und Convenienceindustrie aus.

Zur Verstärkung unseres Teams suchen wir Dich zum nächstmöglichen Termin.

Fleischergehilfe/in (m/w/d) oder Fleischermeister/in (m/w/d) für die Herstellung von gegarten und/oder geräucherten Halbfertigprodukten.

Deine Fähigkeiten:

- abgeschlossene Ausbildung zum Fleischer/in
- min. 4 Jahre Berufserfahrung als Fleischer/in
- handwerkliche und industrielle Erfahrung
- sorgfältige und engagierte Arbeitsweise
- Kenntnisse und Erfahrungen im Umgang mit Lebensmitteln und Zuverlässigkeit bei der Einhaltung von Hygienevorschriften
- Spaß an der Arbeit im Team – Spaß an körperlicher Arbeit

Deine Aufgaben:

- Bedienung und Überwachung der Produktionsmaschinen (Fleischwolf, Dampf- und Rauchanlage, Füllmaschine etc.)
- Sicherstellung der Einhaltung der HACCP-Vorgaben
- Herstellung von Wurst- und Fleischerzeugnissen
- Bearbeitung und Feinerlegung von Schwein, Rind und Geflügel
- Planung, Durchführung, Kontrolle und Dokumentation der Produktionsabläufe
- Mischung der unterschiedlichen Rezepturen
- Sicherstellung des Materialflusses
- Einhaltung unserer hohen Hygiene- und Qualitätsstandards

Deine Vorteile:

- bodenständiger und renommierter Arbeitgeber mit langen Betriebszugehörigkeiten und modernem Produktionsbetrieb
- eine gute Arbeitsatmosphäre, abwechslungsreiche Aufgaben und ein eingespieltes Team
- leistungsgerechte Vergütung + Urlaubs- und Weihnachtsgeld + Treueprämie etc.
- Zuschuss zu vermögenswirksamen Leistungen
- Zuschuss zur betrieblichen Altersversorgung
- Einschichtbetrieb, d.h. geregelte Arbeitszeiten
- flache Unternehmenshierarchie und ein Miteinander auf Augenhöhe
- 30 Tage Erholungsurlaub/5 Tage-Woche

Persönlich bist Du motiviert, zuverlässig und gehst sorgfältig mit Lebensmitteln um? Dann freuen wir uns auf Deine aussagekräftige Bewerbung (Lebenslauf, Zeugnisse).

Diese sende bitte an: personal@schnabels-fleisch.de

oder postalisch an:

Josef Schnabels GmbH & Co. KG
Personalabteilung
Brüsseler Str. 1
49124 Georgsmarienhütte

DE-NI 13311 EG

