

Fleischer oder Koch für Produktion (Schwerpunkt Gläserware & Trockenfleisch) (m/w/d)

Vollzeit | zu sofort oder nach Absprache

Aufgaben:

- Produktion von Fleisch-/Wurstwaren und Fertiggerichten (Glasware) sowie von Trockenfleisch (verschiedene Zubereitungsverfahren und -techniken)
- Begleitung von Qualitätsmanagement-Prozessen inklusive Dokumentation
- Überwachung und Kontrolle der HACCP-Richtlinien und IFS-Vorschriften
- Enge Zusammenarbeit mit den Bereichen Produktion, Versand, Qualitätssicherung, Einkauf und Vertrieb

Anforderungen:

- Abgeschlossene Ausbildung als Fleischer (m/w/d) oder Koch (m/w/d), eine vergleichbare Qualifikation oder mehrjährige Erfahrung in genau dem gesuchten Bereich in der lebensmittelverarbeitenden Branche
- Berufserfahrung in Fleisch-/ Lebensmittelverarbeitung und Herstellung (Produktion, Produktküche, Gastronomie, Gemeinschaftsverpflegung, o.ä.) ist wünschenswert
- Freude am Beruf und an hochwertigen Lebensmitteln
- Ausgeprägtes Qualitäts- und Hygienebewusstsein
- Selbstständige, zuverlässige, sorgfältige und gut organisierte Arbeitsweise
- Teamfähigkeit, Flexibilität und Belastbarkeit
- Gute bis sehr gute Deutschkenntnisse in Wort und Schrift

Wir bieten:

- Sicherer Arbeitsplatz in zukunftsorientiertem, inhabergeführtem Unternehmen
- Feste Arbeitszeiten und freie Wochenenden (1-Schicht-System, Mo.–Fr. i.d.R. 6.00–15.00 Uhr)
- Firmen-Fahrradleasing und Hansefit
- Möglichkeit und Bezuschussung zu betrieblicher Alters- und Berufsunfähigkeitsvorsorge
- Zuschuss zu vermögenswirksamen Leistungen
- Gezielte Weiterentwicklungsmöglichkeiten und Schulungen
- Mitarbeiterrabatt im eigenen Shop

Klingt das nach deiner neuen Herausforderung? Dann melde dich bei uns und werde Teil unseres Teams. Wir freuen uns auf deine Bewerbung unter Angabe deiner Gehaltsvorstellung und des frühestmöglichen Eintrittstermins!

Werner Schulte GmbH & Co. KG, Ruhrbachstraße 8, 49688 Lastrup

Ansprechpartner: Jürgen Ostendorf

juergen.ostendorf@schulte-lastrup.de | Telefon: 04472 68766-468