



<https://jobs.jetztwerben.de/job/fleischermeister-m-w-d/>

Fleischermeister (m/w/d)

Beschreibung

Wir sind ein traditionsreiches Unternehmen für zertifizierte Geflügelprodukte im Raum Mitteldeutschland. Mit unserer Niederlassung in Leipzig sind wir ein regionaler, sowie weltweiter Anbieter für Geflügel, Feinkost, Tiefkühlkost und Convenience Produkte.

Die **Gräfendorfer® Geflügel- und Tiefkühlfeinkost Produktions GmbH** hat sich als sächsische Marke etabliert und steht für eine Vielfalt von Produkten in hervorragender Güte. Moderne Verarbeitungslinien und Technologien bilden die Basis für die Produktpalette.

Zur Verstärkung unseres Teams am Standort Mockrehna suchen wir zum **nächstmöglichen Zeitpunkt** in Vollzeit eine/n **Fleischermeister** (m/w/d).

Zuständigkeiten / Hauptaufgaben

Ihre Aufgaben

- Sie sind verantwortlich für Teilbereiche der Zerlegung, Verarbeitung und Verpackung. Hierzu gehören die Steuerung, Überwachung und Optimierung der innerbetrieblichen Arbeitsprozesse sowie Personalplanung und -führung.
- Weiterhin gehört in Ihre Verantwortung die Sicherstellung und Kontrolle einer höchstmöglichen Verfügbarkeit von Mitarbeitern und Maschinen in der Produktion
- Umsetzung der lebensmittelrechtlichen und hygienischen Vorgaben
- Umgang mit modernsten Produktionsmaschinen und Anlagen
- Sie führen Qualitäts- und Prozesskontrollen der Roh- und Fertigwaren gemäß HACCP-Konzepten sowie interner und rechtlicher Vorgaben durch
- Sie entwickeln neue Produkte, sind zuständig für Produktoptimierungen, Produktveränderungen und deren Verpackung
- In Zusammenarbeit mit dem Betriebsleiter und der Qualitätssicherung sind Sie verantwortlich für die Einhaltung und Überwachung der Qualitäts- und Hygienerichtlinien
- Sie tragen die Verantwortung für die Organisation der termingerechten Fertigung von Produkten in geplanter Menge und vorgegebener Qualität
- Sie erstellen Produktspezifikationen, pflegen die Artikelstammdaten und sind zuständig für Kennzeichnungs- und Etikettenprüfungen
- Sie organisieren Verkostungen und sind zuständig für Reklamationen

Qualifikationen / Anforderungen

Ihr Profil

Arbeitgeber

Gräfendorfer® Geflügel- und Tiefkühlfeinkost Produktions GmbH

Arbeitspensum

Vollzeit

Start Anstellung

ab sofort

Arbeitsort

Reichsstraße 3, 04862, Mockrehna, Sachsen, Deutschland

Veröffentlichungsdatum

17. Juni 2024

Gültig bis

31.07.2024

- Abgeschlossene Ausbildung zum Fleischer
- Weiterqualifizierung zum Fleischermeister bzw. die Bereitschaft mit unserer Unterstützung diese zu machen
- Berufserfahrungen in der Fleischindustrie wären von Vorteil
- Verantwortungsbewusste und engagierte Arbeitsweise,
- Belastbarkeit
- Zuverlässigkeit
- Bereitschaft zur Schichtarbeit incl. Nacharbeit
- Interesse am Teamgeist, flexibel einsetzbar und Offenheit für neue Technologien
- Keine Scheu in Umgang mit einem PC

Leistungen der Anstellung

Wir bieten

- Verantwortungsvolle, interessante und anspruchsvolle Aufgaben und attraktive Verdienstmöglichkeiten
- Moderne Arbeitsbedingungen sowie flexible Arbeitszeiten und regelmäßigen Weiterbildungen und Schulungen
- Eine Kultur mit flachen Hierarchien, bei der Sie ab dem ersten Tag volles Vertrauen genießen und Verantwortung übernehmen
- Eine intensive Einarbeitung und Begleitung durch unsere erfahrenen Mitarbeiter
- Unterstützung bei der Verlegung Ihres Wohnsitzes oder bei der Integration der Familie
- Eine Vielzahl an weiteren Benefits (z.B. vergünstigter Personalverkauf für leckere Hähnchenprodukte, Corporate-Benefit-Programm, Bike Leasing, hauseigene Kantine, Firmenparkplatz)

Kontakte

Fühlen Sie sich angesprochen und möchten Sie Teil unseres Teams werden?

Dann freuen wir uns auf Ihre aussagekräftige Bewerbung.

Gräfendorfer® Geflügel- und Tiefkühlfeinkost Produktions GmbH

z. Hd. Personalabteilung
Reichsstraße 3
04862 Mockrehna

Telefon: +49 34244 – 58 100

Email: bewerbung-graefendorfer@sprehe.de