

Zur Verstärkung unseres Teams am **Standort Erkenschwick** suchen wir zum nächstmöglichen Zeitpunkt einen

Mitarbeiter Fleischverarbeitung (m/w/d)

Ihre Aufgaben

- + Kontrolle und Dokumentation sämtlicher qualitätsrelevanter Produktionsvorgänge
- + Einhaltung der Qualitäts-, Hygiene- und Sicherheitsstandards in den Bereichen: Brüh- und Kochwurst, Roh- und Kochpökel, Rohwurst sowie Convenience
- + Schnittstellenübergreifende Zusammenarbeit

Freuen Sie sich auf

- + Entwicklungs- und Weiterbildungsmöglichkeiten
- + Betriebliche Altersvorsorge
- + Gesundheitsmanagement
- + Betriebskantine
- + Mitarbeiterangebote (Corporate Benefits)

Ihr Profil

- + Abgeschlossene Ausbildung als Fachkraft für Lebensmitteltechnik, Fleischer, Metzger (m/w/d) (wünschenswert)
- + Berufserfahrung in der Fleisch-/Lebensmittelverarbeitung (wünschenswert)
- + Sie haben Lust am Produzieren von hochwertigen Wurstwaren
- + Sie sind ein Teamplayer mit einer selbstständigen Arbeitsweise

Jetzt online bewerben



Ansprechpartner bei
Fragen:



Sebastian Badke

Standort:

Westfleisch SCE mbH,
Oer-Erkenschwick

Bereich:

Produktion

Beschäftigungsart:

Festanstellung

Erfahrung:

Quereinstieg,
Berufseinstieg