Über uns:

Die Gräfendorfer® Geflügel- und Tiefkühlfeinkost Produktions GmbH ist ein traditionsreiches Unternehmen und führender Hersteller von zertifizierten Geflügel- und Feinkostprodukten. Mit modernsten Technologien und effizienten Arbeitsabläufen beliefern wir Kunden in Deutschland und weltweit. Unsere Niederlassung unweit von Leipzig ist ein regionaler sowie europa- und weltweiter Anbieter für Geflügel, Feinkost, Tiefkühlkost und Convenience-Produkte.

Fleischermeister (m/w/d) in Mockrehna

(6215)

Standort: Mockrehna Anstellungsart(en): Vollzeit

Es wird gesucht:

Verstärken Sie unser Team als **Fleischermeister (m/w/d)** am Standort Mockrehna und gestalten Sie mit uns die Zukunft der Fleischverarbeitung!

Was wir Ihnen bieten – Unser Angebot:

- **Verantwortungsvolle Aufgaben**: Eine vielseitige und anspruchsvolle Tätigkeit mit viel Gestaltungsspielraum.
- **Attraktive Verdienstmöglichkeiten**: Ein leistungsbezogenes Gehalt und zusätzliche Benefits.
- **Moderne Arbeitsbedingungen**: Arbeiten Sie mit neuesten Technologien und in einem innovativen Umfeld.
- **Weiterbildung**: Regelmäßige Schulungen und Weiterbildungen zur fachlichen und persönlichen Entwicklung.
- **Umzugsunterstützung**: Unterstützung bei der Verlegung Ihres Wohnsitzes und Integration Ihrer Familie.
- **Zusatzleistungen**: Vergünstigte Markenprodukte im Werksverkauf, Bike-Leasing, Corporate-Benefit-Programm, **hauseigene Kantine** und Firmenparkplätze.
- **Flache Hierarchien**: Eine offene Unternehmenskultur mit kurzen Entscheidungswegen und großem Vertrauen ab dem ersten Tag.

Ihre Aufgaben – Hier bringen Sie Ihre Expertise ein:

- **Prozesssteuerung**: Verantwortung für die **Zerlegung**, **Verarbeitung** und **Verpackung** unserer Produkte inklusive der Steuerung und Optimierung der Produktionsprozesse.
- **Mitarbeiterführung**: Sie planen den **Personaleinsatz**, führen Ihr Team und sorgen für reibungslose Abläufe in der Produktion.
- **Qualitätssicherung**: Durchführung von **Qualitäts- und Prozesskontrollen** der Roh- und Fertigwaren gemäß **HACCP-Standards** sowie interner Richtlinien.
- **Produktentwicklung**: Sie entwickeln neue Produkte und optimieren bestehende Rezepturen sowie Verpackungen.
- **Technologieeinsatz**: Sicherer Umgang mit **modernen Maschinen** und Produktionsanlagen, um maximale Effizienz zu gewährleisten.
- **Organisation & Planung**: Sie sorgen für die **termingerechte Produktion** in geplanter Menge und Qualität und erstellen **Produktspezifikationen** sowie Kennzeichnungskontrollen.
- **Teamarbeit**: Enge Zusammenarbeit mit der **Betriebsleitung** und **Qualitätssicherung**, um unsere Qualitätsziele zu erreichen.

- **Reklamationsmanagement & Verkostungen**: Organisation von Produktverkostungen und Bearbeitung von Reklamationen zur stetigen Verbesserung unserer Prozesse.

Das bringen Sie mit – Ihr Profil:

- Abgeschlossene Ausbildung als **Fleischer** mit **Weiterbildung zum Fleischermeister** (m/w/d) oder Bereitschaft, diese zu absolvieren.
- Berufserfahrung in der **Fleischverarbeitung** oder Lebensmittelproduktion ist von Vorteil.
- Ein hohes Maß an **Verantwortungsbewusstsein**, Organisationstalent und Engagement.
- Bereitschaft zur **Schichtarbeit** inklusive Nachtarbeit.
- Gute **EDV-Kenntnisse** und Offenheit für den Umgang mit modernen Systemen.
- **Teamfähigkeit**, Belastbarkeit und Flexibilität im täglichen Arbeitsumfeld.

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

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

Jetzt bewerben *

* Mit dem Klick auf den Button verlassen Sie die Seite und werden zu einem Bewerbungsformular bei einem Drittanbieter weitergeleitet. Bitte beachten Sie die Datenschutzerklärungen.

Art(en) des Personalbedarfs: Neubesetzung

Impressum