

Abteilungsleiter (m/w/d) für die Pökelei

in Vollzeitbeschäftigung

Ihr neuer Job:

- Maschinenplanung nach vorgegebenem Produktionsplan
- Mitarbeiterführung und Personaleinsatzplanung
- Bestellung von Rohstoffen für die Produktion
- Überwachung und Kontrolle der Produktion von Koch-und Rohpökelware
- Verantwortung der Einhaltung der internen Qualitätsvorgaben (Rohwarenspezifikation, Endproduktspezifikation)
- Kontrolle der Rohstoffe auf Konformität mit den jeweiligen lebensmittelrechtlichen Anforderungen
- Überwachung der Einhaltung der Hygienerichtlinien (HACCP)

Das bringen Sie mit:

- abgeschlossene Ausbildung als Fleischer (m/w/d)/ Fleischermeister (m/w/d) oder Fachkraft für Lebensmitteltechnik (m/w/d)
- mehrjährige Berufserfahrung, wünschenswert in der Pökelei
- Führungskompetenz, idealerweise erste Erfahrung in der Mitarbeiterführung
- PC - Kenntnisse