

Wir sind seit mehr als 50 Jahren ein erfolgreich arbeitendes Fleischereifachgeschäft in der Nelkenstadt Blomberg. Der Schwerpunkt unserer Tätigkeiten liegt in der eigenen Schlachtung und Zerlegung heimischer Tiere, der Verarbeitung zu lippischen und schlesischen Fleisch- und Wurstspezialitäten sowie der Eigenvermarktung in Blomberg und auf lokalen Wochenmärkten.

Wir suchen einen

stellv. Produktionsleiter,

der nach intensiver Einarbeitung die Stelle des Produktionsleiters übernehmen soll.

Ihre Aufgaben:

- Verantwortung für den gesamten Produktionsbetrieb
- Schlachtung und Zerlegung von Schweinen und Rindern
- Herstellung von Roh-, Koch- und Brühwürsten sowie von Kochpökelwaren und Rohschinken
- Überwachung und Einhaltung hygienischer Standards und Anforderungen
- Pflege technischer Anlagen

Ihr Anforderungsprofil:

- Berufserfahrung als ausgebildeter Fleischermeister
- Leistungsbereitschaft, Zuverlässigkeit, Flexibilität sowie Teamfähigkeit
- selbstständige Arbeitsweise
- unternehmerisch denkend und handelnd
- gute Fachkenntnisse

Bei uns erwartet Sie ein selbständiges verantwortungsvolles Tätigkeitsfeld mit spannenden abwechslungsreichen Aufgaben.

Haben wir Ihr Interesse geweckt?

Dann senden Sie Ihre aussagekräftigen Bewerbungsunterlagen an:

Fleischerei Werner Schmidt

z.Hd. Herrn Benjamin Schmidt

Neue Torstraße 30, 32825 Blomberg

oder gerne per Mail benjamin.schmidt@fleischerei-schmidt.com