

WO QUALITÄT ENTSCHEIDET!



ABTEILUNGSLEITUNG

WURSTPRODUKTION



Mit mehr als 300 Produkten die in Gastronomie, Handelsketten und in Feinkostgeschäften verkauft werden, ist in unserem Produktionsbetrieb immer genug zu tun. Für die Produktion von Wurst und Schinken, suchen wir eine zuverlässige und fachlich kompetente Abteilungsleitung.

IHR AUFGABENGEBIET:

- Produktionssteuerung, Qualitätssicherung und Personaleinteilung in den Abteilungen Füllerei, Kocherei, Kutterei, Salzerei, Selcherei, Rohwurst, Leberknödel
- Einteilung, Kontrolle und Optimierung der Arbeitsabläufe sowie Kontrolle der Produkte
- Enge Zusammenarbeit mit den Abteilungsleitern für Fleisch, Verpackung und Slicer.
- Planung und Anweisung des Reinigungspersonals im jeweiligen Zuständigkeitsbereich

WIR BIETEN:

- 5 Tage Woche / Vollzeit 40 h
- Arbeitszeit von 04.00-12.45 Uhr
- Gehalt ab 3.700 € brutto zzgl. Nachtzulage
- Stabiles und langfristiges Arbeitsumfeld in einem Familienunternehmen
- Frühstück und Mittagessen in der firmeninternen Kantine
- Die Arbeitskleidung wird gestellt und gewaschen
- Monatliche Ablinger Wertgutscheine
- Gratis Parkplatz direkt am Firmengelände
- Betriebsärztliche Versorgung u.v.m

IHR PROFIL:

- Ausbildung zum Fleischermeister, Fachkraft für Lebensmitteltechnik oder Studium der Lebensmitteltechnologie (Fleisch) oder reichlich Erfahrung im Bereich Fleisch
- Sicheres Auftreten, Durchsetzungskraft, Verantwortungsbewusstsein und zielorientierte Arbeitsweise
- Wertschätzende Mitarbeiter-Führung, Kommunikations- und Teamfähigkeit

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung unter **www.arbeitenbeiablinger.co.at**

Nimmt der Arbeitgeber einen Bewerber auf, obwohl dieser geringere Qualifikationen besitzt, als im Inserat gefordert, ist die Vereinbarung eines geringeren - vom Kollektivvertrag gedeckten - Entgeltes zulässig.