



## FLEISCHER m/w/d in Rostock

### Unser Angebot an Sie:

- » Bei K&K profitieren Sie von einer individuellen und kostenfreien Personalbetreuung mit vielen Vorteilen
- » Intensive Einarbeitung vor Ort und langfristige Anstellung
- » Anspruchsvolle und abwechslungsreiche Aufgaben mit einem hohen Verantwortungsumfang
- » Kollegiales Arbeiten in einem aufgeschlossenen Team
- » Arbeitsvertrag nach dem iGZ-Tariflohn

### Das erwartet Sie:

- » Einsatz in Kutterei / Chargierung oder Rauch
- » Herstellung von Wurst- und Schinkenware und Brät
- » Verwiegen der Zutaten nach Rezeptur
- » Bedienung und Programmierung der Rauchanlagen
- » Überwachung der Reifeprozesse in den Rauchkammern
- » Beschickung und Entleerung der Rauch- und Reifekammern inkl. der korrekten Warenverwiegung
- » Dokumentationsaufgaben
- » Kontrolle des technischen Zustandes der Reinigungsduchen und der Produktqualität
- » Reinigung der Raucherzeuger und Rauchkammern
- » Einhaltung der CCP-Vorgaben im Bereich des Heiß- und Kaltrauchs

### Unsere Anforderungen an Sie:

- » Eine erfolgreich abgeschlossene Ausbildung zum Fleischer/in oder eine vergleichbare Ausbildung
- » Mehrjährige Berufserfahrung
- » Körperliche Belastbarkeit, hohe Eigeninitiative und Motivation
- » Bereitschaft zur Schichtarbeit
- » Erfahrung im Umgang mit Warenwirtschaftssystemen wünschenswert
- » Sehr gute Deutschkenntnisse in Wort und Schrift
- » Professionelle, selbstständige und strukturierte Arbeitsweise
- » Sicheres, gepflegtes, freundliches und sympathisches Auftreten sowie sehr gute Umgangsformen



### Wir freuen uns auf Ihre Kontaktaufnahme!

K&K Industriebau und Personalbetreuungs GmbH

Gerhart-Hauptmann-Straße 14, 18055 Rostock

Tel: 0381 / 37 58 20 70

Mail: [rostock@kuk-personal.de](mailto:rostock@kuk-personal.de)

Web: [www.kuk-personal.de](http://www.kuk-personal.de)