



Fleischer / Maschinenbediener (m/w/d)

Du hast eine Ausbildung in der Fleischerei oder Lebensmitteltechnik und fühlst dich sicher an Produktionsanlagen. Deine Erfahrung in der Lebensmittelproduktion, dein technisches Verständnis und dein Blick für Hygiene und Qualität machen dich für diese Rolle wertvoll. In der Rohschinkenherstellung steuerst du Maschinen präzise, bereitest das Rohmaterial vor und hältst den Prozess stabil im Schichtsystem. Bewerb dich jetzt und zeig dein Fachwissen in einem Bereich, in dem Qualität direkt sichtbar ist und moderne Produktion klar strukturiert läuft.

Bell Deutschland GmbH & Co. KG
Osterschepser Straße
40
26188 Edewecht

Vertragsart	Befristet
Pensum	100%
Stellenantritt	ab Sofort
Sprache	Deutsch
Arbeitszeitmodell	2-Schichtbetrieb

Hast du noch Fragen?



Lydia Hense
Personalreferentin
+49 4497891881

Online Bewerben



Alle Details findest du online sowie die Möglichkeit dich direkt zu bewerben.

Deine Aufgaben

- Bedienung und Überwachung von Produktionsanlagen zur Herstellung von Rohschinken
- Vorbereitung und Verarbeitung von Rohmaterialien (Schinken) gemäß Rezeptur und Qualitätsvorgaben
- Durchführung von Produktwechseln und Rüstvorgängen
- Sicherstellung der Einhaltung von Hygiene-, Qualitäts- und Sicherheitsstandards (IFS, HACCP)
- Erfassung von Produktionsdaten im SAP-System
- Unterstützung bei Wartungs- und Reinigungsarbeiten

Das bringst du mit

- Abgeschlossene Ausbildung als Fleischer, Fachkraft für Lebensmitteltechnik oder vergleichbare Qualifikation
- Erfahrung in der Lebensmittelproduktion wünschenswert
- Technisches Verständnis und Erfahrung im Umgang mit Maschinen
- Kenntnisse in SAP und MS Office von Vorteil
- Zuverlässigkeit, Teamfähigkeit und Bereitschaft zur Arbeit im Schichtsystem

Das bieten wir



Work-Life-Balance

Bei uns profitierst du von 30 Urlaubstagen, einem Gleitzeitsystem und Sonderfreistellungen bei wichtigen Ereignissen wie z.B. Heirat, Geburt oder Umzug. Zusätzlich hast du bei uns am 24.12. und am 31.12. arbeitsfrei.



Berufliche Weiterentwicklungsmöglichkeiten

Erweitere dein Wissen durch umfangreiche Weiterbildungsangebote, hochwertige Schulungen des Coop Bildungszentrums und vielfältige persönliche Entwicklungsmöglichkeiten wie Mentoring und Coaching.



Gesundheit

Dein Wohlbefinden ist uns wichtig: Profitiere von unserem Gesundheitsmanagement und geförderten Fitness-Abos – für Gesundheit und Freizeitspass!



Faire Löhne und Sozialleistungen

Erhalte Jubiläumsprämien, attraktive Prämien für die Mitarbeiterempfehlungen wie auch unsere Corporate Benefits (vergünstigte Freizeit- und Online-Shopping-Angebote) und eine betriebliche Altersvorsorge.