

Stellvertretender Leiter in der Schlachtung (m/w/d)

Du übernimmst gerne Verantwortung, behältst auch in einem dynamischen Produktionsumfeld den Überblick und legst großen Wert auf Qualität und Lebensmittelsicherheit? Dann bist Du bei uns genau richtig. Als stellvertretender Schlachtleiter (m/w/d) steuerst und koordinierst Du den gesamten Schlachtprozess, führst Dein Team mit Kompetenz und sorgst für einen reibungslosen Ablauf unter Einhaltung aller gesetzlichen, hygienischen und qualitativen Anforderungen.

Hubers Landhendl GmbH
Hauptstrasse 80
5223 Pfaffstätt

Vertragsart Unbefristet
Pensum 38.5h
Stellenantritt ab Sofort
Sprache Deutsch
Arbeitszeitmodell Tagesschicht

Hast du noch Fragen?



Daniela Vitzthum
HR Leitung Hubers
+43 7742 3208 121

Online Bewerben



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

Deine Aufgaben

- §Fachgerechte und tierschutzkonforme Durchführung der Schlachtung von Hühnern
- §Sicherstellung der Einhaltung sämtlicher Tierwohl-, Hygiene- und Sicherheitsrichtlinien
- §Bedienung und Kontrolle der Anlagen im Schlachtbereich
- §Enge Zusammenarbeit mit Qualitätsmanagement und Veterinäraufsicht
- §Führung von Mitarbeitern

Das bringst du mit

- §Erfahrung in der Fleischverarbeitung oder Bereitschaft, sich nach intensiver Einschulung in diesem Bereich einzuarbeiten
- §Körperliche Fitness, Belastbarkeit
- §Ein respektvoller Umgang mit Tieren

Das bieten wir



Verpflegung

Kulinarik ist bei uns gross geschrieben: frisch zubereitetes Essen wie auch hochwertige Produkte zu stark reduzierten Preisen erwarten dich in unserer Kantine und der Hubers Genusswelt.



Mobilität

Für alle, die mit dem Auto kommen, bieten wir ausreichend Parkplätze und/oder ein eigenes Parkhaus.