



Metzgermeister **Leiter Pökelei (m/w/d)**

Bei uns erwarten Sie ein breites Handlungsfeld, eigenständiges Arbeiten und sehr kurze Entscheidungswege. Unser Wunschkandidat nutzt seine Freiräume, um produktiv und kreativ die besten Ergebnisse zu liefern.

Aufgaben:

- Leitung der Pökelei (3 Mitarbeiter)
- Prozessverantwortung: Nass-/Trockenpökeln, Lakeführung, Injektion/Tumbler, Reifezeiten, Chargendokumentation (HACCP/IFS)
- Qualität & Effizienz: Ausbeute, Abtropfverlust, Salzgehalt, Ausschuss
- Produktionsplanung im Bereich Schinken / Rohschinken

Profil:

- Meisterbrief Fleischerhandwerk, mind. Jahre Berufserfahrung
- Prozess- & Hygienekenntnisse (HACCP/IFS)
- IT-Grundlagen (ERP/MES, Office)
- Führungserfahrung wünschenswert
- Bereitschaft für Früh- / Nachtarbeit

Wir bieten:

- Ein attraktives, wettbewerbsfähiges Gehalt
- Mitarbeiterrabatt auf das gesamte Sortiment
- Ein familiäres Betriebsklima
- Einen sicheren Arbeitsplatz in einem florierenden Unternehmen
- Große Gestaltungsmöglichkeiten und kurz Entscheidungswege

Metzgerei Ott GmbH
z.Hd. Herr Tobias Wielpütz
Gewerbering 2
84549 Engelsberg

E-Mail: bewerbung@metzgerei-ott.de – Tel. 08634/6242-0