



## 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- / Nacharbeit

### **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](mailto:bewerbung@metzgerei-ott.de) – Tel. 08634/6242-0