

Die Firma GRAEFKE`S FLEISCHWAREN GMBH produziert und vertreibt Fleischwarenspezialitäten wie Brühwurst in Konserven und Kochwurst. Die Qualität der Produkte steht seit der Gründung der Firma im Vordergrund unserer Philosophie: Alle Produkte werden ausschließlich aus frischem Fleisch, frischen Zutaten und von hoher Qualität hergestellt. Das althergebrachte Würz- und Räucherverfahren garantieren den typischen Geschmack des Hauses. Die Haltbarkeit als Konserve wird durch die schonende Hitzesterilisation erreicht.

Die Firma GRAEFKE`S FLEISCHWAREN GMBH wurde bereits im Jahr 1912 gegründet. Es ist nach wie vor ein Familienbetrieb und wird derzeit in der 4. Generation geleitet. Die zukünftige 5. Generation ist bereits im Unternehmen tätig.

Heute beschäftigt die Firma GRAEFKE`S FLEISCHWAREN GMBH ca. 35 Mitarbeiter. Neben der Konservenproduktion, auch für den internationalen Markt, ist der zweite große Zweig, die Herstellung von Kochwurst, speziell der Heidjer-Landleberwurst und der Heidjer-Bauernrotwurst 1a, stark vergrößert worden. Diese Frischeprodukte werden deutschlandweit vermarktet. Nach wie vor werden die Produkte nach den alten Rezepten und mit moderner Technik hergestellt. Die Qualität steht auch heute noch an erster Stelle und das ist es, was die Produkte von der breiten Masse unterscheidet.

Deine Aufgaben

- Arbeiten in der Fleischabteilung:
Dazu gehören die Warenannahme und Wareneingangskontrolle, Kontrolle und Bearbeitung der Teilstücke, Cuttern, Mengen, Wolfen
- Bestücken und Bedienung der Autoklaven, Überwachung der Prozesse
- Arbeiten in der Verpackung:
Dazu gehören die Belagung der Dosen, Schalen und Gläser, Verschießen der Verpackungen an den jeweiligen Maschinen, Einstellen und Kontrollen der Maschinen

Wir bieten

- Abwechslungsreiches Aufgabengebiet
- 5 Tage Woche einschichtig
- Job Rad
- Gutscheine
- Betriebliche Altersvorsorge ab 2-jähriger Zugehörigkeit
- Urlaubs- und Weihnachtsgeld