

Schichtleiter:in

Vollzeit, Mo - Fr im Dreischichtbetrieb
St.Georgen/Ybbsfelde

Die VeggieMeat GmbH

Wir sind Visionäre und seit 2015 Pioniere in der Herstellung von pflanzlichen Fleisch- & Fischalternativen.

Wir arbeiten täglich daran das Beste aus Erbse, Kichererbse, Soja und Reis herauszukitzeln und als verschiedenste köstliche Produkte auf die Teller unserer Kund:innen zu bringen.

Wir stehen für höchste Qualität, Innovation und Nachhaltigkeit!

Hört sich gut an?
Wir freuen uns auf dich!



Gründung 2015



Diamantplatz 1
3304 St. Georgen/Ybbsfelde



<100 Mitarbeiter:innen

KONTAKT



Regina König



r.koenig@veggie meat.at
info@veggie meat.at



+43 7473 20 222-27

AUFGABENGEBIETE

- Einschulung auf Anlagen der Produktion
- Erstellen und Kontrolle der Einhaltung von Dienstplänen der Produktionsmitarbeiter:innen in Absprache mit Produktionsleitung
- Kontrolle und Korrektur der Eingaben im ERP System hinsichtlich Leistungserfassung und Mengenerfassung
- Führen und Kontrolle von Mitarbeiter:innen in Produktion
- Einschulen und Nachschulen von Mitarbeiter:innen, Führen und Aktualisierung der Qualimatrix
- Verantwortung bezüglich Sauberkeit und Hygienevorschriften
- Verantwortung über alle Aufzeichnungen (Produktion und Hygiene)
- Verantwortung bezüglich ordnungsgemäßer Produktion (Einhaltung der Vorgaben lt. Checkliste)
- Verantwortung über die ordnungsgemäße Probenahme
- Schichtübergabe

DEIN PROFIL

Qualifikationen

- Gewissenhafte und zuverlässige Arbeitsweise
- Hohe Eigenständigkeit und Leistungsbereitschaft
- Ausgeprägtes Qualitäts- und Hygienebewusstsein
- Idealerweise Erfahrung in einem Lebensmittelbetrieb
- Staplerschein

BENEFITS

- Aufstrebende Branche mit vielfältigen Karrieremöglichkeiten und einem spannenden Arbeitsumfeld
- Gelebte Du-Kultur
- Flexible Arbeitszeiten
- Chillige Team-Events und Firmenfeiern
- Mitarbeiter: innen-Rabatt im eigenen Shop und in ausgewählten lokalen Geschäften
- Gute Verkehrsanbindung, Parkplätze vor Ort

Das tatsächliche Gehalt orientiert sich an aktuellen Marktgehältern und der vorhandenen Qualifikation und Erfahrung.