

Fleischergesell*in (m/w/d/x)

🕒 Vollzeit, ab sofort

📅 Unbefristet



01.03.2026

📍 **Einsatzort: Guderhandviertel**

Wir, als erfahrener Personaldienstleister, suchen im Auftrag unseres Kunden nach motivierten und qualifizierten Fleischergesellen (m/w/d).

Zu Ihren Aufgaben zählen:

- Bedienen, Bestücken und Überwachen der Rauch-Koch-Anlage
- Herstellung von Kochpökelwaren
- Produktion und Verarbeitung von Fleisch- und Wurstwaren nach alten Rezepturen unter Einhaltung der neuesten EU- und IFS-Standards
- Durchführung von Qualitäts- und Hygienekontrollen (z. B. HACCP, Frische, Einhaltung von Hygienestandards)

Darum ist diese Stelle für Dich so spannend:

- Als Fleischergeselle*in (m/w/d) bist du Teil eines sympathischen und motivierten Teams, in dem die Arbeit großen Spaß macht!
- Du hast bei unserem Kunden nicht nur einen sicheren Arbeitsplatz, sondern auch Entwicklungs- und beste Übernahmechancen!
- Du erhältst eine Top-Bezahlung und viele Zusatzleistungen wie Weihnachts- und Urlaubsgeld sowie Schicht- und Branchenzuschläge.
- Flexible Arbeitszeiten im Schichtsystem
- Vorteile & Rabatte durch Corporate Benefit-Programm ODER exklusive Rabatte & Vorteile in mehr als 500 Geschäften und Online-Shops

Das bringst Du mit:

- Abgeschlossene Ausbildung als Fleischergeselle / Fleischer (m/w/d) oder eine vergleichbare Qualifikation
- Praktische Erfahrung in der Produktion und Verarbeitung von Fleisch- und Wurstwaren wünschenswert
- Kenntnisse in Hygiene- und Qualitätsstandards (HACCP, IFS, EU-Richtlinien)
- Verantwortungsbewusste, sorgfältige und hygienische Arbeitsweise

Ausgezeichnete Aussichten – Wir freuen uns auf Dich!

- Ruf einfach an oder bewirb Dich gleich online.
- Besuche gerne unsere Jobbörse.
- Oder sende uns eine E-Mail – wir melden uns schnell und freuen uns, Dich bald bei iperdi begrüßen zu dürfen!

iperdi AHR GmbH
Höckerstraße 38-40
21682 Stade

👤 Levent Karyagdi
☎ +49 4141 8029260
✉ stade@iperdi.de



