



Die Unternehmensgruppe führt unter dem Dach der Sauels Aktiengesellschaft 14 Unternehmen mit mehr als 700 Mitarbeitern, dabei ist das mehr als hundertjährige Unternehmen bis heute ein Familienunternehmen geblieben. Die Herstellung von frischer Wurst und frischem Schinken sowie ebenso garantiert frisch hergestellten Fertigenüs und Convenience-Produkten, der Vertrieb von nationalen und internationalen Spezialitäten sowie das Deli Bistro Konzept zur betrieblichen Komplettverpflegung bilden unser umfangreiches Geschäftsfeld.

Zur Verstärkung unseres Teams an unserem Standort in **Arnstadt** suchen wir zum nächstmöglichen Zeitpunkt einen

Trainee Fleischtechnologie (m/w/d)

Wir bieten Ihnen:

- Einen Einstieg in ein modernes Unternehmen der Lebensmittelbranche
- Ein familiäres Arbeitsumfeld in einem Unternehmen mit über 100 Jahren Tradition und Erfahrung in der Fleischverarbeitung
- Flache Hierarchien und kurze Entscheidungswege
- Eine herausfordernde und abwechslungsreiche Tätigkeit
- Eine individuelle und strukturierte Einarbeitung mit erfahrenen Partnern an Ihrer Seite
- Entwicklungs- und Karrieremöglichkeiten

Aufbau Ihres Trainee Programms:

Allgemein bekommt jeder Trainee in jeder Entwicklungsstufe einen Mentor an die Seite gestellt, der für die Einführung in die jeweiligen Bereiche verantwortlich ist. In den letzten 2-3 Wochen jeder Stufe wird ein konkretes Projekt bearbeitet bzw. eine konkrete operative Leitungsfunktion (z.B. Schichtleitung im Verpackungsbereich) übernommen. Der Einstieg als Trainee Fleischtechnologie wird je nach Wunsch auf den Standort Arnstadt (Herstellung von Schinken) oder Barchfeld (Herstellung von Brühwurst) festgelegt.

Im Detail durchlaufen Sie 5 Stationen entlang unserer innerbetrieblichen Wertschöpfungskette.

Station 1 – Rohwarenkunde (1,5 Monate)

- Kennenlernen der benötigten Fleischteilstücke in der Herstellung von Schinken- und Brühwurstprodukten
 - Eigenschaften und Besonderheiten
 - Qualitätsmerkmale
 - Rohstoffkanäle (Schwein, Geflügel, Bio etc.)
- Begleitung des Wareneingangs und der Qualitätsprüfung des Rohstoffs im Werk
- Besichtigung ausgewählter Fleischlieferanten
- Begleitung des Fleischeinkaufs

Station 2 – Produktion (3 Monate)

- Einarbeitung in die Produktion von Schinken- und Brühwurstprodukten
 - Aufbau von Prozess-Know-How in den Prozessstufen Produktion, Füllen, Kochen
 - Erlernen der unterschiedlichen Produktionsverfahren von Schinken- und Brühwurstprodukten
- Produktkunde vom Rohstoff zur Halbfertigware (Zusammensetzung der Teilstücke,



- Hilfsstoffe der Produktion, unterschiedliche Produktionsverfahren nach Artikel)
- Einarbeitung in die produktionsrelevanten IT-Prozesse

Station 3 – Verpackung (3 Monate)

- Einarbeitung in die Verpackungsprozesse von Schinken- und Brühwurstprodukten
- Erlernen der kritischen Qualitätsmerkmale im Verpackungsprozess
- Produktkunde von der Halbfertigware zum Fertigprodukt (Maschinenpark, Hilfsstoffe der Verpackung, spezifische Kundenanforderungen etc.)
- Einarbeitung in die Prozesse der Inhouse-Logistik
- Einführung in die verpackungsrelevanten IT-Prozesse

Station 4 – Qualitätsmanagement / Qualitätssicherung (2,5 Monate)

- Einführung in das HACCP-Konzept und das QM-System
- Einarbeitung in die Qualitätssicherungsprozesse (Produktanalysen, Prüfparameter, Mikrobiologie, Labor etc.)

Station 5 –Produktionsplanung und -steuerung, Produktentwicklung (2 Monate)

- Einarbeitung in Produktionsplanung und Prozesse
- Einarbeitung in die Entwicklung von Schinken- und Brühwurstprodukten
- Mitwirkung bei der Umsetzung von Neuentwicklungen
- Mitwirkung bei der Umsetzung von Kundenanforderungen

Ihre Perspektive nach 12 Monaten ist der Einstieg als Nachwuchsführungskraft in einem der Werke und einem der Bereiche mit strukturiertem Entwicklungsplan zur weiteren Vertiefung des dafür erforderlichen Know-Hows.

Ihr Profil:

Sie haben ein abgeschlossenes Studium mit Lebensmittelschwerpunkt?

Sie sind durchsetzungsstark, technisch interessiert und scheuen sich nicht mit anzupacken, wenn Sie ein Problem entdecken?

Sie arbeiten gerne im Wechselschichtsystem?

Sie haben einen Blick für das Detail, verlieren das Gesamtbild aber nicht aus den Augen?

Sie arbeiten gerne mit Menschen zusammen und teilen Ihre Motivation gerne mit Ihren Kollegen?

Sie bringen gute Kenntnisse in MS Office speziell in Excel und Outlook mit?

Wenn Sie sich angesprochen fühlen und eine herausfordernde Aufgabe im Großraum Erfurt/Eisenach/Wartburgkreis suchen, freuen wir uns auf Ihre Bewerbung mit Angaben zu Ihrer Gehaltsvorstellung und Ihres möglichen Eintrittstermins. Bitte senden Sie uns Ihre Bewerbungsunterlagen über unser Bewerberportal <https://karriere.sauels.de/>. Wir weisen darauf hin, dass postalisch eingehende Bewerbungsunterlagen nicht zurückgesandt werden.

Für weitere Informationen steht Ihnen Herr Forch unter der Rufnummer: 03628 / 5858-103 gerne zur Verfügung. Wir freuen uns, Sie kennenzulernen!