

ARBEITEN ALS AUSHILFE BEI EMSLAND FRISCHGEFLÜGEL

Unser Unternehmen

Emsland Frischgeflügel hat sich auf die Produktion von frischen Hähnchenteilen spezialisiert. Unser Unternehmen hat sich in den letzten Jahren zu einem der Marktführer im Bereich Hähnchenfrischfleisch entwickelt. Unser Leistungsspektrum umfasst die Frischfleischproduktion von Hähnchenfilet, Flügeln und Schenkeln.

Ihre Aufgaben

- Verpacken und Bearbeiten von Hähnchenprodukten am Fließband
- Abpacken der Hähnchenschalen in Kisten oder Kartons



Arbeitsbedingungen

- Arbeiten am Fließband
- Kälte (+2 Grad) in allen Abteilungen
- Es gibt keinen Kontakt mit lebenden Tieren oder mit der Schlachtung.
- Kaum Geruchsbelästigung an den Arbeitsplätzen
- Moderne Abluftanlagen sind vorhanden

Arbeitskleidung

- Arbeitshose, -kittel und -schuhe werden von uns zur Verfügung gestellt!
- Wichtig ist, dass Sie sich warm anziehen, da es in der Produktion kalt ist.

Informationen für 16- und 17-Jährige

- Arbeitszeit abhängig von der Abteilung
- 07:00 - 16:00 Uhr (Beispiel Abteilung Zerlegung)
- Arbeitstage: montags bis freitags

Informationen für über 18-Jährige

- Arbeiten in Früh- und Spätschicht im wöchentlichen Wechsel
- Arbeitszeit abhängig von der Abteilung
 - Beispiel Abteilung Zerlegung:
 - Frühschicht: 07:00 - 16:00 Uhr
 - Spätschicht: 16:00 - 01:00 Uhr
- Arbeitstage:
 - Frühschicht: montags bis samstags (evtl. freier Tag nach Absprache)
 - Spätschicht: montags bis freitags



Der Weg zu uns

Nachdem wir Ihre Unterlagen geprüft und Ihnen eine Zusage gegeben haben, werden wir mit Ihnen einen Termin zu einer internen Arbeitssicherheits- und Hygienebelehrung absprechen.

Zudem erhalten Sie per Post einen Personalfragebogen mit Informationen, welche Unterlagen wir von Ihnen benötigen.

Bitte bringen Sie die geforderten Unterlagen zur internen Belehrung mit.

Was Sie vor dem ersten Arbeitstag erledigen sollen

Nachdem Sie mit uns telefonisch Ihren Einsatzzeitraum abgesprochen haben, sollten Sie online beim Gesundheitsamt an einer Hygienebelehrung teilnehmen.

Diese Hygienebelehrung ist amtliche Pflicht, um hier arbeiten zu können.



Ansprechpartner

Agnieszka Wilkens ist Ihre Ansprechpartnerin während Ihrer Aushilfstätigkeit.

Kontakt:



Ein Unternehmen der Rothkötter Gruppe

Emsland Frischgeflügel GmbH
Agnieszka Wilkens
Im Industriepark 1
49733 Haren

Telefon: 05932 9975 252

Fax: 05932 9975 600

Mail: agnieszka.wilkens@emsland-frischgefluegel.de

Kontaktdaten

Gesundheitsamt

Die Gesundheitsämter in Meppen und Lingen erreichen Sie unter folgender Telefonnummer:
05931 441188

Weitere Informationen über unser Unternehmen finden Sie auch auf unserer Homepage
www.rothkoetter.de

und unserem Karriereportal:
www.rothkoetter.de/karriere