



Nu söker vi personal till Jokkmokks Korv

Nu söker vi en engagerad och driven person som vill bli en del av vårt gäng i Jokkmokk. Du har kunskap om – eller vill lära dig mer om – tillverkning av högkvalitativa chark- och köttprodukter. Hos oss får du en viktig roll i produktionen av charkuterier såsom korv, rökt och lufttorkat kött samt andra delikatesser.

Jokkmokks Korv är ett företag som står för kvalitet, personlig omtanke och en ständig strävan efter att utvecklas och bli bättre. Vi värdesätter hantverk, noggrannhet och laganda och vi lär gärna upp rätt person som vill växa tillsammans med oss.

Arbetsuppgifter

I rollen arbetar du med hela charkuteriprocessen – från råvara till färdig produkt. Arbetsuppgifterna omfattar bland annat förberedelse och bearbetning av råvaror, rökning samt löpande kvalitetskontroller för att säkerställa att våra produkter håller högsta standard vad gäller smak, konsistens och hygien.

Kvalifikationer och krav

För att lyckas i rollen ser vi att du är strukturerad, noggrann och lösningsorienterad, med förmåga att se möjligheter i det dagliga arbetet. Du arbetar nära övriga kollegor och därför är god kommunikations- och samarbetsförmåga viktigt. Du ska trivas med att arbeta både i mindre och större team.

Vi ser gärna att du har:

- Tidigare erfarenhet charkproduktion eller att du arbetat inom livsmedelsbranschen
- Goda kunskaper i svenska
- Kunskap om livsmedelshygien
- God fysisk förmåga, då arbetet kan innehålla tyngre moment
- Utbildning inom charkuteri eller livsmedelsproduktion är meriterande

Vi erbjuder

Vi erbjuder en varierad och utvecklande tjänst där du får möjlighet att bidra till den lokala charkproduktionen. Du blir en del av ett glatt och engagerat team med starkt fokus på kvalitet, samarbete och arbetsglädje i en stimulerande arbetsmiljö.

Varmt välkommen med din ansökan innehållande CV och personligt brev senast den 6 februari. Din ansökan skickar du till fredrik@jokkmokkskorv.se

Urval sker löpande så skicka in din ansökan så snart som möjligt då tjänsten kan tillsättas innan sista ansökningsdag.

Vår vision är att vara det naturliga valet vid alla norrländska måltidstillfällen. Det blir vi genom att vara det ledande norrländska matföretaget med fokus på våra kunder, vårt mathantverk och våra norrländska bönder och odlare. Respekten för miljö, hälsa och djuromsorg är central för verksamheten, liksom våra värdeord: affärsmässig, delaktig och stolt. Hantverket ligger alltid till grund för vår produktion, med erfarenhet och ett personligt engagemang i varje del av tillverkningen. Vi använder inga onödiga tillsatser i vår mat och garanterar hög kvalitet på våra produkter. Våra anläggningar finns i Luleå (charkproduktion), Skellefteå (paketering av kött, kallskänk mm) och Ullånger (slakteri), I koncernen ingår även Guld fisken Kök AB (kyld färdigmat), Änge Chark AB (charkproduktion), Jokkmokkskorv AB (charkproduktion) och Haparanda Potatis AB (paketering av potatis och tillverkning av potatisgratänger). Nyhléns Hugosons-koncernen har idag ca 250 medarbetare och omsätter 730 miljoner kronor. Läs mer om oss på www.nyhlenshugosons.se, www.guldfisken.com, www.angechark.se, www.jokkmokkskorv.se