



Unternehmensprofil

| | |
|---|--|
| Unternehmensname | Fleischwaren Neckarsulm GmbH & Co.KG |
| Branche | Lebensmitteleinzelhandel/ Lebensmittelherstellung |
| Standorte | Deutschland: Osterfeld, Heilbad Heiligenstadt, Möckmühl, Heilbronn, Neckarsulm// Tschechien: Modletice (bei Prag) |
| Mitarbeiter/innen (Anzahl) | ca. 3.000 |
| Anzahl geplanter Einstellungen für 2024 | Praktikanten/innen & Abschlussarbeiten: 4 Direkteinstieg: nach Bedarf Trainees: 1 (in Heilbad Heiligenstadt) |
| Gesuchte Fachrichtungen (Bachelor-, und Masterstudiengänge) | <input checked="" type="checkbox"/> Agrarwissenschaften <input type="checkbox"/> Agrarbiologie <input type="checkbox"/> Agribusiness <input type="checkbox"/> Agrarökonomie <input type="checkbox"/> Agrarwissenschaften in den Tropen und Subtropen <input type="checkbox"/> Agrartechnik <input type="checkbox"/> Biologische Landwirtschaft <input type="checkbox"/> Bioökonomie <input checked="" type="checkbox"/> Umweltschutz <input type="checkbox"/> Nachwachsende Rohstoffe und Bioenergie <input type="checkbox"/> Biologie <input checked="" type="checkbox"/> Ernährungswissenschaft <input checked="" type="checkbox"/> Ernährungsmanagement und Diätetik <input type="checkbox"/> Ernährungsmedizin <input checked="" type="checkbox"/> Lebensmittelchemie <input checked="" type="checkbox"/> Lebensmitteltechnologie <input checked="" type="checkbox"/> Lebensmittelwissenschaft und Biotechnologie <input checked="" type="checkbox"/> Wirtschaftswissenschaften <input type="checkbox"/> Digital Business Management <input type="checkbox"/> Sustainability & Change <input type="checkbox"/> Kommunikationswissenschaft <input type="checkbox"/> weitere: |
| Einstiegsmöglichkeiten | Werkstudentenjob, Praktika, Abschlussarbeiten, Direkteinstieg als Berufseinsteiger und Berufserfahrene |
| Einstellungsvoraussetzungen/-kriterien | Begeisterung für den Handel/ die Lebensmittelbranche, Spaß an der Arbeit im Team, gute Deutschkenntnisse in Wort und Schrift |
| Erwünschte Zusatzqualifikationen | |
| Auswahlverfahren | Online-Bewerbung -> Telefoninterview/erstes Vorstellungsgespräch -> zweites Vorstellungsgespräch (je nach Position) -> Zusage & Vertragsunterzeichnung |

| | |
|---|--|
| <p>Angebote:</p> <p>Praktika <input checked="" type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> nein</p> <p>Abschlussarbeiten <input checked="" type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> nein</p> <p>Promotion <input type="checkbox"/> ja <input checked="" type="checkbox"/> nein</p> <p>Stellen für Berufseinsteiger/innen <input checked="" type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> nein</p> <p>Stellen für Promovierte <input type="checkbox"/> ja <input checked="" type="checkbox"/> nein</p> <p>Stellen für internationale Studierende / Jobs for international students <input type="checkbox"/> ja <input checked="" type="checkbox"/> nein</p> <p>Auslandseinsatz <input type="checkbox"/> ja <input checked="" type="checkbox"/> nein</p> | |
| Kontaktadresse des Unternehmens | Fleischwaren Neckarsulm GmbH & Co.KG Rötelstraße 35 74172 Neckarsulm |
| Ansprechpartner/in für Praktika/ Abschlussarbeiten Kontaktdaten | Cornelia Pfitzenmaier (cornelia.pfitzenmaier@kaufland.de) Dr. Marlena Jankowska-Bulla (marlena.jankowska-bulla@kaufland.de) |
| Ansprechpartner/in für Absolventen/Berufseinstieg Kontaktdaten | Cornelia Pfitzenmaier (cornelia.pfitzenmaier@kaufland.de) Dr. Marlena Jankowska-Bulla (marlena.jankowska-bulla@kaufland.de) |
| Internetadresse / Karriereseite | https://karriere.kaufland.de/berufserfahrene/fleischwerk.html Zeit für Kaufland: Willkommen im Fleischwerk! |
| Sonstige Informationen | Aus Leidenschaft, aus Tradition, aus eigener Herstellung – das sind die Grundsätze, nach denen wir jeden Tag leckere Fleischprodukte herstellen. Als Team wollen wir unseren Kunden beste Qualität und besondere Genussmomente bieten. Als einer der führenden Betrieb Deutschlands in der Fleischwarenproduktion stehen wir seit über 50 Jahren mit unseren eigenen Fleischwerken für hochwertige Qualitätsprodukte. An unseren vier Produktionsstandorten verarbeiten wir mit ca. 3000 Mitarbeitern täglich Schweine- und Rindfleisch. |