



## Nu söker vi semestervikarier!

Vi söker nu semestervikarier till våra produktionsavdelningar och lager/expedition i Luleå och Skellefteå. Arbetet pågår från vecka 25 till och med vecka 33 men kan variera beroende på vilken avdelning man jobbar på.

En av våra målsättningar är att alltid utveckla produkter med hög kvalitet med noggranna kontroller genom hela tillverkningsprocessen, du får därför de första veckorna jobba tillsammans med en fadder och får också utbildning för att kunna utföra arbetet på ett säkert och korrekt sätt.

**Produktion** - På vår produktionsavdelning framställer och paketerar vi kött- och charkprodukter. Arbetet kräver personligt engagemang, att du har ett högt driv, är självständig, ansvarstagande och har ett positivt synsätt. Tjänsten innebär också samarbete med övriga kollegor, det är därför viktigt att du fungerar väl i både större och mindre grupper. En god fysik krävs då det förekommer en del tyngre moment i arbetet. Skiftgång dagtid kan eventuellt vara aktuellt.

**Lager/expedition** - Arbetet på lager/expedition innebär varuplock och lastning av gods. Arbetet kräver noggrannhet, att du är självgående, har ett högt driv, är ordningsam och har en god fysik då det förekommer en del tyngre moment i arbetet. Då vi arbetar med kylvaror sker allt lagerarbete i en kallare miljö. Har du truckkort är det meriterande. Skiftgång dagtid och kvällstid kan eventuellt vara aktuellt.

Är du över 18 år, är du välkommen med din ansökan innehållande CV och personligt brev senast den 28 februari. Du ansöker via mail till [rekrytering@hugosons.se](mailto:rekrytering@hugosons.se), Märk din ansökan med "Produktion" eller "Lager/expedition" samt om det gäller Luleå eller Skellefteå beroende på vilken avdelning och ort du söker till. Urval sker löpande så skicka in din ansökan så snart som möjligt!

Vår vision är att vara det naturliga valet vid alla norrländska måltidstillfällen. Det blir vi genom att vara det ledande norrländska kött- och charkföretaget med fokus på våra kunder, vårt mathantverk och våra norrländska bönder. Respekten för miljö, hälsa och djursorg 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 Guldfisken Kök AB (kyld färdigmat) och Ånge Chark AB (charkproduktion). Nyhléns Hugosons har idag ca 230 medarbetare och omsätter nästan 600 miljoner kronor. Läs mer om oss på [www.nyhlenshugosons.se](http://www.nyhlenshugosons.se), [www.guldfisken.com](http://www.guldfisken.com), [www.angechark.se](http://www.angechark.se)