

Mitarbeiter Qualitätssicherung (m/w/d)

IHRE AUFGABEN:

- Überprüfung der Prozess- und Arbeitsabläufe während der Produktion
- Durchführung von Reinigungs- und Hygienekontrollen
- Aktualisierung, Pflege, sowie Schulung von Arbeitsanweisungen

IHRE PROFIL:

- abgeschlossene Berufsausbildung im Lebensmittelbereich mit entsprechender Weiterbildung
- Fundiertes Fachwissen im Bereich der Fleischwarenproduktion
- Berufserfahrung im Bereich der Qualitätssicherung
- Flexibilität, Mobilität, Teamfähigkeit, sowie einen sicheren Umgang mit dem PC (MS-Office) setzen wir voraus
- SAP Kenntnisse sind von Vorteil

WIR BIETEN:

- Eine verantwortungsvolle Tätigkeit
- Einen krisensicheren Arbeitsplatz
- Ein ausgezeichnetes Betriebsklima sowie alle Vorzüge und Konditionen eines modernen Unternehmens

Sollte Sie diese anspruchsvolle Aufgabe reizen, so senden Sie bitte Ihre aussagefähigen Bewerbungsunterlagen, gerne auch per Mail, mit Angaben über Ihren frühestmöglichen Anfangstermin und Ihre Gehaltsvorstellungen an:

Schlütter's Echte! Nürnberger Rostbratwürste GmbH & Co. KG
Herr Klaus Sippl, Rheinstraße 25, 90451 Nürnberg
Telefon: 0911-929935-2601, Mail: klaus.sippl@schluetter.de