

Mitarbeiter Qualitätssicherung (m/w/d)

Vollzeit | ab sofort

Aufgaben:

- Rückstellmuster, Einreichung für Laboruntersuchungen
- Reinigungsabnahme
- Produktspezifikationen, Stammdatenpflege und Kundenportale pflegen
- Lieferanten- und Kundenreklamation, sowie -anfragen bearbeiten
- Rückverfolgung
- Etikettenerstellung
- Prüfmittelüberwachung
- Auditvorbereitungen IFS/QS/ITW
- Messungen mit dem Food Scan

Anforderungen:

- Abgeschlossene Ausbildung zur Fachkraft für Lebensmitteltechnik oder vergleichbar
- Berufserfahrung in der Qualitätssicherung im Bereich Lebensmittel (Fleisch)
- Kenntnisse im Lebensmittelrecht und den gängigen Lebensmittelsicherheitsstandards (IFS, QS, usw.)
- Erfahrung in der QS-Arbeit (HACCP)
- Mikrobiologische und lebensmittelchemische Kenntnisse
- Selbstständige und zuverlässige Arbeitsweise
- Gute kommunikative Eigenschaften und Durchsetzungsvermögen
- Ein hohes Qualitäts- und Verantwortungsbewusstsein
- Eigeninitiative, Team- und Kommunikationsfähigkeit
- Sicherer Umgang mit den MS-Office Programmen
- Kenntnisse im Umgang mit der QM-Software Awenko von Vorteil

Wir bieten:

- Sicherer Arbeitsplatz in zukunftsorientiertem, inhabergeführtem Unternehmen
- Feste Arbeitszeiten und freie Wochenenden (1-Schicht-System, Mo.–Fr. i.d.R. 6.00–15.00 Uhr)
- Firmen-Fahrradleasing und Hansefit
- Möglichkeit und Zuschussung zu betrieblicher Alters- und Berufsunfähigkeitsvorsorge
- Zuschuss zu vermögenswirksamen Leistungen
- Gezielte Weiterentwicklungsmöglichkeiten und Schulungen
- Mitarbeiterrabatt im eigenen Shop

Klingt das nach deiner neuen Herausforderung? Dann melde dich bei uns und werde Teil unseres Teams. Wir freuen uns auf deine Bewerbung unter Angabe deiner Gehaltsvorstellung und des frühestmöglichen Eintrittstermins!

Werner Schulte GmbH & Co. KG, Ruhrbachstraße 8, 49688 Lastrup
Ansprechpartner: Jürgen Ostendorf
juergen.ostendorf@schulte-lastrup.de | Telefon: 04472 68766-468