Deine zukünftigen Tätigkeiten

- Durchführung von Kontrollen zur Einhaltung der Sicherheits- & Qualitätsstandards
- Kontinuierliche Verbesserung des gesamten Prozesses zur Qualitätseinhaltung
- Vertretung des HACCP Team Leaders
- Bearbeitung von Reklamationen
- Analysen und Auswertungen erstellen.
- Zusammenarbeit mit dem gesamten Team zur Sensibilisierung des Qualitätsmanagements
- Administrative Tätigkeiten sowie Durchführung von Inventuren
- Absolvierung des jährlichen IFS-Audits

Dein Profil

- Abgeschlossene Ausbildung – am besten im Lebensmittelbereich
- Erfahrung im Qualitätsmanagement mit Lebensmittelbezug
- Großes Verantwortungsbewusstsein mit hoher Eigeninitiative
- Genaue und lösungsorientierte Arbeit
- Kenntnisse im Bereich von HACCP, ISO22000 und Lebensmittelrecht von Vorteil
- Sehr gute Englischkenntnisse
- Sicherheitsvertrauensperson

Wir bieten

- Langfristige Einstellung in einen internationalen agierenden Familien Unternehmen
- Mitarbeiterrabatte und Kostproben von eigenen Produkten
- Parkplatz vorhanden
- Vollzeit (Montag – Freitag)
- Mindestgehalt laut Kollektivvertrag

Otto Schachinger GmbH
A-2431 Enzersdorf/Fischa; Industriestr. 15; Tel: 02230/31 32; Fax: 02230/31 32 75; e-mail: office@schachinger.at
DVR: 0615218; FN: 65562 s; Landesgericht Korneuburg; UID NR.: ATU 144 36 207
Oberbank AG; IBAN: AT651500004641020492; BIC: OBKLAT2LXXX
Das von uns verwendete Verpackungsmaterial ist lt.Reclay Nr.6243 entpflichtet. Lieferung lt. umseitigen Bedingungen.