Kuchen-Peter steht für Innovation, Qualität und angemessenen Preis bei Backwaren. Als Familienunternehmen legen wir besonderes Augenmerk auf unsere Unternehmenskultur und laden dich ein, Mitglied unserer Kuchen-Peter Familie zu werden. Wir sind einer der größten Backwarenhersteller Österreichs, beschäftigen ca. 380 Mitarbeiter/innen und stellen sowohl biologische als auch konventionelle Backwaren her. Bestimmt hast du schon mal eines unserer Brote in der Hand gehalten oder in einen unserer flaumigen Krapfen gebissen. Zur Verstärkung unseres Teams suchen wir eine/n

Mitarbeiter/-in Qualitätssicherung

Deine Aufgaben

- Qualitätskontrollen im Bereich der TK-Ware
- Eigenständige Durchführung und Dokumentation von Produktüberprüfungen inkl. Einfordern von entsprechenden Korrekturmaßnahmen
- Terminüberwachung und Durchführung von QS-Kontrollen laut Prüfplan (Rohstoffe ziehen, Abklatschtests durchführen,…)
- Überwachung der Einhaltung der IFS-Richtlinien in der Produktion (Hygiene, Prozessparameter, Fremdkörpermanagement, Kalibrierungen etc.), auch im Zuge von dokumentierten Rundgängen und um ständige Verbesserung herbeizuführen
- Prüfmittelmanagement (Waagen, Thermometer kalibrieren)
- Pflege und Wartung des QS-Systems
- Bearbeitung von Kundenreklamationen
- Durchführung interner Audits, z.B. im Bereich Produktion, Einkaufsabteilung, Vertrieb,…
- Vorbereitung von Verkostungen und Mitgestaltung der internen Sensorik
- Durchführung von Mitarbeiterschulungen und Mithilfe bei der Erstellung von Schulungsunterlagen

Dein Profil

- Lebensmitteltechnologische Berufsausbildung (HTL, FH, Uni) – jedenfalls großes Interesse an Lebensmitteln und der Verbesserung und Aufrechterhaltung von Qualität und Lebensmittelsicherheit
- Erfahrung in einem lebensmittelerzeugenden Unternehmen von Vorteil
- Gute IT-Kenntnisse (Office 365, ERP-System,… von Vorteil)
- Teamfähigkeit, Serviceorientierung und Kommunikationsstärke
- Selbstständige, zielorientierte und systematische Arbeitsweise
- Verständnis für Lebensmittelhygiene und Prozesssicherheit, Fähigkeit zu verknüpfendem Denken, MiBi-Kenntnisse
- Eigenes Fahrzeug vorteilhaft (schlechte öffentliche Verkehrsanbindung)

Unser Angebot

- abwechslungsreiche Position in einem jungen und motivierten Team
- die Chance, selbst den Aufgabenbereich mitzugestalten und das QS-System mit eigenen Ideen weiterzuentwickeln – auch mit der Möglichkeit bei entsprechendem Interesse mehr Verantwortung innerhalb des Teams zu übernehmen und sich selbst weiterzuentwickeln
- vielseitiger Aufgabenbereich und die Möglichkeit zur Qualität von in ganz Österreich im Handel erhältlichen Brot, Backwaren und Krapfen maßgeblich beizutragen und laufend zu verbessern
- Vollzeitbeschäftigung (Teilzeitanstellung nach Rücksprache möglich)
- Benefits: Patensystem, Weiterbildungsmöglichkeiten in Form von externen Seminaren, Essenszuschuss/Kantine, Mitarbeiterrabatte auf Back- und Konditoreiwaren sowie ein Firmenparkplatz
- Monatsgehalt brutto € 2.800 all-in auf Basis Vollzeit, mit der Bereitschaft zur Überzahlung bei entsprechender Qualifikation und Berufserfahrung; Kollektivvertrag Bäcker

Wir freuen uns über deine vollständigen Bewerbungsunterlagen inkl. Foto:
Kuchen-Peter Backwaren GmbH, Industriestraße 16-17, 2201 IG Hagenbrunn
z. H. Frau Sonja Györgyfalvay
Telefon +43 2246 24 45 – 648
bewerbung@kuchenpeter.at