



# WIR SUCHEN DICH!

## MITARBEITER/IN QUALITÄTSSICHERUNG

Ihre Aufgaben:

- Mitarbeit im Qualitätssystem und Hygienemanagement
- Kontrolle der Rohstoff und Packstoffspezifikationen sowie der Lieferanten
- Organisation der Lebensmitteluntersuchungen
- Erstellen von Deklarationen - Etiketten und Produktspezifikationen
- Durchführung der Hygienekontrollen und Betriebsrundgänge
- Weiterentwicklung bestehender Qualitätsstandards & -prozesse
- Erstellung von Prüfprotokollen & QM-Dokumenten
- Aufgabenverteilung innerhalb des QM-Teams
- Überwachung der Wirksamkeiten festgelegter Korrekturmaßnahmen / Verbesserungsmaßnahmen

Ihre Qualifikationen:

- Berufserfahrung im Qualitätsmanagement in der Lebensmittelbranche von Vorteil
- IFS (International Featured Standards)-Erfahrung von Vorteil
- Strukturierte, organisierte und verantwortungsbewusste Arbeitsweise
- Hohes Hygienebewusstsein & mikrobiologisches Verständnis
- Hohe Kommunikations- und Teamfähigkeit
- Analytisch & genau

Wir bieten:

- modernes Arbeitsumfeld, in dem schnell Entscheidungen getroffen werden
- flache Hierarchien
- familiäres Arbeitsklima
- diverse Benefits (spezielle Mitarbeiterkonditionen, günstig tanken, Verpflegung im Haus,..)

Die Entlohnung richtet sich nach Qualifikation, Ausbildung und Berufserfahrung.

### INTERESSE?

Melde dich unter  
[stefanie.haslinger@hoellerschmid.at](mailto:stefanie.haslinger@hoellerschmid.at)

Fleisch vom  
**Höllerschmid**

Weil nicht wurscht ist, wo's herkommt.