



Die Delikatessen Manufaktur

Über 75 Jahre
Leidenschaft für
Lebensmittel!

DEIN WISSEN. ECHTE LEBENSMITTEL. ECHTE PERSPEKTIVEN.

Du hast Lebensmitteltechnologie, Lebensmittelwissenschaften, Lebensmittel- und Biotechnologie oder Ernährungswissenschaften studiert oder stehst kurz vor deinem Abschluss?

Komm zu FREY Delikatessen und gestalte mit uns die Zukunft hochwertiger Lebensmittel!

ÜBER
500
PRODUKTE
konventionell
& biologisch



Mehr als 500
verschiedene Produkte
konventionell & biologisch



Österreichisches
Familienunternehmen
seit über 75 Jahren



Höchste Qualität
und Lebensmittelsicherheit
(IFS, HACCP, BIO, Kosher)



Vielfältige Aufgaben,
Weiterbildung &
Entwicklungsmöglichkeiten

FACHKRAFT QUALITÄTSSICHERUNG

Verantwortung übernehmen. Qualität sichern. Zukunft gestalten.



DEINE AUFGABEN – VIELFÄLTIG & SPANNEND

- ✓ Übernahme der Eingangs- und Zwischenprüfungen von Rohstoffen, Halbfertigprodukten und Fertigprodukten, chemische und mikrobiologische Untersuchungen, Entnahme von Proben
- ✓ Kontrollieren der Qualität der Produkte hinsichtlich Fertigung und Produktion
- ✓ Steuern und kontrollieren der Prozessabläufe
- ✓ Planung und Präsentation der Produktentwicklung
- ✓ Nährwerte berechnen
- ✓ Erstellung und Verwaltung von Spezifikationen und Dokumenten
- ✓ Reklamationen bearbeiten
- ✓ Arbeiten zur Sicherstellung der IFS- und HACCP-Standards, Food Safety Standards, Kosher Standards, Erstellung von Qualitätsberichten sowie Erstellung und Verwaltung von Spezifikationen und Dokumenten
- ✓ Erstellung und Verwaltung umfangreicher Dokumentationen von Ablaufstrukturen, Risikoanalysen sowie Arbeits-, Hygiene- und Prüfanweisungen
- ✓ Verantwortliche Begleitung von Zertifizierungen wie z.B. IFS, BIO, Kosher
- ✓ Permanente Realisierung höchster Qualitätsstandards durch optimierte QS-Prozesse
- ✓ Prüfung und Bearbeitung von Konformitätsbescheinigungen und Migrationsbewertungen
- ✓ Durchführung von fachspezifischen Schulungen



DAS BRINGST DU MIT

- ✓ Abgeschlossene lebensmitteltechnische oder ernährungswissenschaftliche Ausbildung (Lehre, mittlere oder höhere Ausbildung) oder langjährige Branchenerfahrung
- ✓ Hohes Qualitätsbewusstsein
- ✓ Hygiene- und Verantwortungsbewusstsein
- ✓ Interesse an biologischen und chemischen Vorgängen
- ✓ Umweltbewusstsein und Erfahrung im Qualitätsmanagement im Bereich Lebensmittelinhaltsstoffe, Lebensmittelqualität und Lebensmittelkonservierung
- ✓ Selbständige, genaue und verantwortungsvolle Arbeitsweise
- ✓ Wir suchen einen zielstrebigsten, kommunikativen Mitarbeiter mit sehr gutem Prozessverständnis und hohem Engagement

Bei uns wird
dein Wissen aus
dem Studium
zur Praxis!



WAS WIR DIR BIETEN



Abwechslungsreiches
und verantwortungsvolles
Aufgabengebiet



Gestaltungs-, Weiterbildungs-
und Entwicklungsmöglichkeiten



Ein kompetentes und
engagiertes Team



Sicherer Arbeitsplatz
in einem österreichischen
Familienunternehmen



Über 75 Jahre Erfahrung
in der Lebensmittel-
produktion

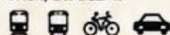


Gute Erreichbarkeit mit
öffentlichen Verkehrsmitteln,
Firmenparkplatz &
Fahrradabstellmöglichkeit



UNSER STANDORT

Wien, 21. Bezirk



- Gut erreichbar mit öffentlichen Verkehrsmitteln
- Firmenparkplatz für Mitarbeiter
- Fahrradabstellmöglichkeiten

Klingt gut?

DANN FREUEN WIR UNS
AUF DEINE BEWERBUNG!



FREY Delikatessen GmbH

Siemensstrasse 101; 1210 Wien
office@frey.co.at
Tel: 01 / 2582651
www.frey.co.at

