

Zur Verstärkung unseres Teams suchen wir für den Bereich Qualitätsmanagement/ Qualitätssicherung zum nächstmöglichen Termin in Vollzeit (38 Std./Woche):

Fachkraft Qualitätssicherung / Qualitätsmanagement (m/w/d)

Deine Aufgaben im QM-/ QS-Team:

- Mitarbeit an der Aufrechterhaltung, Weiterentwicklung, Verifizierung und Anpassung unseres QM-Systems und des HACCP-Konzeptes gemäß FSSC 22000
- Pflege der Dokumente im Bereich Qualitätsmanagement und Qualitätssicherung
- Erstellung und Verifizierung von Arbeitsanweisungen und Formblättern
- Durchführung interner QS-Untersuchungen (Rohwaren, Halb- und Fertigprodukte) und weiterer produktionsbegleitender Kontrollen
- Zusammenarbeit mit Produktionsleitung und Instandsetzung, Abstimmung von Korrekturen / Korrekturmaßnahmen

Du bringst mit:

- abgeschlossene Berufsausbildung in der lebensmittelverarbeitenden Industrie oder entsprechender Hochschulabschluss
- einschlägige Erfahrungen in der Qualitätssicherung (Lebensmittelbranche)
- umfangreiches Verständnis für Produktionsabläufe und den damit verbundenen Aufgaben
- sehr gute Kenntnisse in gängigen MS-Office-Anwendungen (Excel, Word, Visio usw.)
- selbständige Arbeitsweise, ein hohes Maß an Flexibilität, Engagement und Verantwortungsbewusstsein
- Einsatzbereitschaft (teilweise 2-Schicht System)
- Spaß an Teamarbeit

Wir bieten:

- Bezahlung nach Tarifvertrag
- Geregelte Arbeitszeiten
- 30 Tage Urlaub pro Jahr sowie zusätzlich Heiligabend und Silvester frei
- Urlaubs- und Weihnachtsgeld
- Familiäres Umfeld = schnelle Entscheidungen
- Regelmäßige Feedbackgespräche

Du handelst verantwortungsbewusst und flexibel und freust dich, mit Deiner kommunikativen Art auf eine Arbeit im sympathischen, kollegialen Umfeld. Wenn Du also ins Team kommen möchtest, freuen wir uns auf Deine Bewerbung unter Angabe des frühestmöglichen Eintrittstermins und Gehaltsvorstellung per E-Mail an personal@koenig-backmittel.de