WestfalenLand
... frische Fleisch-Convenience!

Zur Verstärkung unseres Teams in **Münster** suchen wir zum nächstmöglichen Zeitpunkt eine

Fachkraft Qualitätssicherung - Lebensmittelindustrie (m/w/d)

Ihre Aufgaben

+ Qualität und Hygiene während der laufenden Produktion kontrollieren und dokumentieren
+ Produktionsprozesse sowie die Einhaltung unserer Qualitätsstandards im Blick behalten
+ Endprodukte unter anderem auf Temperatur, Gewicht, Füllmenge, Optik, Verpackung und Kennzeichnung prüfen
+ Produktproben entnehmen und Ergebnisse zuverlässig dokumentieren
+ Bei Qualitätsabweichungen unmittelbar reagieren, Produkte sperren und die zuständigen Bereiche informieren
+ Interne und externe Audits vorbereiten und begleiten
+ Eng mit Produktion und Hallenleitung zusammenarbeiten, um eine gleichbleibend hohe Produktqualität sicherzustellen

Freuen Sie sich auf

+ Entwicklungs- und Weiterbildungsmöglichkeiten innerhalb des Konzerns
+ Betriebliche Altersvorsorge
+ Subventionierte Frühstückskantine
+ Gesundheitsmanagement
+ Mitarbeiterangebote (Corporate Benefits)
+ Zahlreiche Firmenevents

Ihr Profil

+ Abgeschlossene Ausbildung zur Fachkraft für Lebensmitteltechnik (m/w/d), zum Fleischer (m/w/d) oder Bäcker (w/m/d)
+ Berufserfahrung im Bereich Qualitätssicherung (wünschenswert)
+ Gute Kenntnisse in MS Office
+ Ausgeprägte Kommunikationsfähigkeit
+ Verantwortungsbewusster Arbeitsstil

Jetzt online bewerben

Ansprechpartner bei Fragen:



Bernd Ahlert

Standort:
WestfalenLand, Münster

Bereich:
Qualitätsmanagement / -sicherung

Beschäftigungsart:
Festanstellung

Erfahrung:
Berufseinstieg, Berufserfahrene