Zur Verstärkung unseres Teams am **Standort Erkenschwick** suchen wir zum nächstmöglichen Zeitpunkt einen

Fachkraft Qualitätssicherung - Lebensmittelindustrie (m/w/d)

Ihre Aufgaben

+ Durchführung der Qualitätskontrollen der Wurst- und Fleischerzeugnisse (Convenience-Produkte)
+ Mustersammlung und Pflege (Rückstellmuster, Laborproben und Verkostungsproben)
+ Überwachung von CCP und Vier-Augen-Kontrolle von CP-Dokumenten

Freuen Sie sich auf

+ Entwicklungs- und Weiterbildungsmöglichkeiten
+ Betriebliche Altersvorsorge
+ Gesundheitsmanagement
+ Betriebskantine
+ Mitarbeiterangebote (Corporate Benefits)

Ihr Profil

+ Abgeschlossene Ausbildung als Lebensmitteltechniker (m/w/d) (wünschenswert)
+ Selbstständige, strukturierte und lösungsorientierte Arbeitsweise
+ Fachspezifische Berufserfahrung
+ Verantwortungsbewusstsein
+ Gute Kommunikationsfähigkeit
+ Teamfähigkeit

Jetzt online bewerben

Ansprechpartner bei Fragen:



Sebastian Badke

Standort:
Westfleisch SCE mbH, Oer-Erkenschwick

Bereich:
Qualitätsmanagement / -sicherung

Beschäftigungsart:
Festanstellung

Erfahrung:
Berufseinstieg, Berufserfahrene