

Lebensmitteltechnologe (m/w/d)

Vollzeit

Ort: Zentralverwaltung (Emmendingen) & Geschäftsstellen (Süddeutschland)

Termin: Ab sofort oder nach Vereinbarung

Haupttätigkeiten:

- Durchführung interner Audits (Kennzeichnung, Hygiene, Arbeitssicherheit etc.)
- Ansprechpartner für Veterinäre etc. vor Ort
- Pflege und Weiterentwicklung des QM-Systemhandbuches
- Bearbeitung von Lieferanten-/Kunden-Audits
- Erstellung von Eigenkontrollberichten (Hygiene, Rückverfolgbarkeitsprüfung etc.)
- Überwachung der Mängelberichte
- Erstellung und Pflege von Produktspezifikationen
- Dokumentenlenkung
- Überwachung und Auswertung des Hygienemonitorings

Ihr Profil:

- Studium der Lebensmitteltechnologie oder vergleichbare Ausbildung
- Grundkenntnisse im Lebensmittelrecht und in den relevanten QM-Systemen (z.B. QS)
- Führerschein Klasse „B“
- Strukturierte und verantwortungsbewusste Arbeitsweise
- Analytisches Denkvermögen und ausgeprägtes Qualitätsbewusstsein
- Kommunikations- und Teamfähigkeit sowie Durchsetzungsvermögen
- PC-Kenntnisse (MS-Office)
- Reisebereitschaft (mit einzelnen Hotelübernachtungen)

Wir bieten:

- Einen sicheren Arbeitsplatz in einem familiären Umfeld
- Einarbeitung in alle Tätigkeitsbereiche
- Freundliche und zuvorkommende Arbeitskollegen
- Gleitzeitregelung
- Sehr gute Vergütung und Firmenwagen zur Privatnutzung
- Umfangreiche Zusatzleistungen (u.a. Weihnachtsgeld,

betriebliche Altersvorsorge, Jobrad, Hansefit, Mitarbeiterrabatt)

Bewerbungen:

Für Fragen zu dieser Stelle steht Ihnen unser Personalleiter, Herr Schmidt, gerne telefonisch unter 07641-586-371 zur Verfügung.

Laden Sie Ihre Kontaktdaten und Unterlagen unter dem Button „Jetzt bewerben“ gleich hoch, um Teil der erfolgreichen Färber-Gruppe zu werden.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung!