



Wir sind ein expansives und sehr erfolgreiches Unternehmen der Lebensmittelbranche und beliefern Unternehmen, öffentliche und soziale Institutionen sowie Mahlzeitendienste. Mit traditionellen, handwerklichen sowie modernen technischen Fertigungsmethoden und hohem Qualitätsanspruch produzieren wir in fünf Produktionsstätten und vertreiben unsere Menüs bundesweit, in Österreich und der Schweiz direkt und mit eigener Logistik.

Für unser Labor am Standort in Boxberg-Schweigern suchen wir eine/n

Mitarbeiter Qualitätssicherung (m/w/d)

Ihre Aufgabe:

- ✓ Kontrolle von Rohwaren, Halbfabrikaten, Endprodukten und Verpackungen
- ✓ Anlage und Pflege von Artikelstammdaten
- ✓ Erstellung und Überprüfung der Lebensmittelkennzeichnung
- ✓ Hygienekontrollen in den drei Werken
- ✓ Pflege und Kontrolle des HACCP-Systems

Ihr Profil:

- ✓ Erfolgreich abgeschlossenes Studium der Lebensmitteltechnologie oder abgeschlossene Ausbildung im Laborbereich z.B. Chemielaborant/in oder Chemisch techn. Assistent/in oder gleichwertige Ausbildung
- ✓ Erfahrung im Bereich der Qualitätssicherung, des Lebensmittel- und Verpackungsrechts
- ✓ eine strukturierte und selbstständige Arbeitsweise
- ✓ Teamfähigkeit, Kommunikations- und Durchsetzungsstärke
- ✓ den sicheren Umgang mit MS-Office setzen wir voraus, Erfahrung mit SAP sind von Vorteil

Wir bieten:

- einen ausbaufähigen Arbeitsplatz in einem erfolgreichen Unternehmen
- flexible Arbeitszeiten mit Gleitzeitkonto
- 30 Tage Urlaub sowie Urlaubs- und Weihnachtsgeld
- eine arbeitgeberfinanzierte Altersvorsorge
- Mitarbeiterrabatte und kostenloses Mittagessen
- einen Zuschuss für die Mitgliedschaft in einem Fitnessstudio

Sollten wir Ihr Interesse geweckt haben, freuen wir uns auf Ihre schriftliche Bewerbung mit Angabe Ihrer Verfügbarkeit.

HofmannCateringService



Hofmann Menü-Manufaktur GmbH, Adelbert-Hofmann-Straße 6, 97944 Boxberg-Schweigern
oder per E-Mail an: bewerbung@hofmann-menue.de