



LUST AUF PIZZA?

Wenn du beruflich wachsen willst, versuch's doch mal bei Europas wachstumsstärkster Foodmarke. Oder beim zweimaligen „FOCUS-Business Wachstumschampion“. Oder bei dem Unternehmen, das als Studentenpizzeria begonnen hat und jetzt international die Herzen von Millionen Menschen erobert. Mit anderen Worten: Probier's doch mal bei uns!

Hier backst du keine kleinen Brötchen, sondern riesengroße Tiefkühlpizzen. Und ein bisschen auch eine bessere Welt: Wir sind Deutschlands erste klimaneutrale Tiefkühlpizza, engagieren uns ganz bewusst für Mensch und Umwelt und verzichten konsequent auf künstliche Zusatzstoffe. Hunger auf mehr? Kein Problem: Wir machen nämlich jetzt auch Eis. Denn wir lieben es, immer wieder neue Wege zu gehen. Bist du auch ein Neudenker? Dann freuen wir uns von dir zu hören!

STELLENBESCHREIBUNG

Wir brauchen Verstärkung. Deshalb suchen wir zum nächst möglichen Zeitpunkt eine **Mitarbeiter Qualitätssicherung in der Lebensmittelindustrie in der Nachtschicht (m/w/d)** in Vollzeit in Geretsried bei München.

Stellenbeschreibung:

- Du übernimmst regelmäßige Produktionsrundgänge in der Nachtschicht und setzt die Richtlinien der Qualitätssicherung um
- Außerdem steuerst, überwachst und optimierst Du die Reinigung der Maschinen und Produktionslinien in der Nachtschicht
- Du beauftragst mikrobiologische und chemische Analysen und wertest diese aus
- Du fungierst als Ansprechpartner (m/w/d) für Qualitätskriterien und lebensmittelrechtliche Fragestellungen
- Ebenso kümmerst Du Dich um die Analyse, Pflege und Überwachung von Produktspezifikationen für Warenein- und ausgänge
- Reklamationen und ausführliches Berichtswesen sind in Deiner Bearbeitung
- EU-Schnellwarnungen behältst du über die App stets im Auge
- Zertifikate, HACCP-Pläne, Produktionsprotokollen, etc. forderst du regelmäßig bei unseren Produzenten an
- Du führst interne und externe Audits durch, erstellst hierzu Auditberichte und leitest entsprechende Korrekturmaßnahmen ein
- Die Aktualisierung und Optimierung des HACCP-Systems inkl. Mitarbeiterschulungen liegt ebenso in Deinem Aufgabengebiet

Dein Profil:

- Du hast ein abgeschlossenes Studium der Lebensmitteltechnologie/ Ökotrophologie oder eine vergleichbare Ausbildung im Lebensmittelbereich
- Du kannst Erfahrungen im Food-Bereich sowie einer modernen Reinigung (Hygienesdesign) vorweisen
- Im Umgang mit den Microsoft-Office-Programmen fühlst Du Dich sicher
- Erste Erfahrungen mit Qualitätsmanagement-Systemen (IFS, BRC, Bio) und SAP sind wünschenswert
- Deine selbstständige, analytische und strukturierte Arbeitsweise zeichnet Dich aus
- Du besitzt eine ausgeprägte Kommunikations- und Teamfähigkeit
- Hohe Belastbarkeit, Flexibilität und Durchsetzungsvermögen runden Dein Profil ab
- In Nachtschichten sowie an Wochenenden zu arbeiten, ist für Dich kein Problem
- Du hast gute Deutsch- und Englischkenntnisse in Wort und Schrift

WAS WIR DIR BIETEN:

Eine herausfordernde Aufgabe in einem spannenden Umfeld und zukunftsstarken Markt
Attraktiver Arbeitsplatz mit abwechslungsreichen Tätigkeiten in einem dynamischen Team bei einer der beliebtesten und am schnellsten wachsenden Marken Europas
Flache Hierarchien, schnelle Entscheidungswege & sehr angenehmes und kollegiales Arbeitsklima
Die Möglichkeit eigene Ideen einzubringen und umzusetzen sowie Dich zu entwickeln
Überdurchschnittlicher Zuschuss zur betrieblichen Altersvorsorge
Obst, Kaffee, Wasser und jeden Tag Pizza sind bei uns selbstverständlich



HUNGRIG GEWORDEN?

Wir freuen uns auf Deine aussagekräftige Bewerbung mit Angabe Deiner Gehaltsvorstellung an bewerbung@gustavogusto.com

