



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 Dich zum nächst möglichen Zeitpunkt als motivierten **Mitarbeiter Qualitätssicherung in der Lebensmittelindustrie (m/w/d)** in Vollzeit in 82538 Geretsried

Deine Aufgaben:

- Du übernimmst regelmäßige Produktionsrundgänge in der Schicht und setzt die Richtlinien der Qualitätssicherung um
- Du beauftragst mikrobiologische und chemische Analysen und wertest diese aus
- Du fungierst als Ansprechpartner für Qualitätskriterien und lebensmittelrechtliche Fragestellungen
- Die Optimierung von Prozessen, inkl. Umsetzung von Vorbeuge- und Korrekturmaßnahmen liegt in Deinem Aufgabengebiet
- Du führst Schulungen durch, inkl. Lernzielkontrollen und Ermittlung von Schulungsbedarfen
- 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 liegt ebenso in Deinem Aufgabengebiet
- Du erstellst Rohstoff- und Produktspezifikationen

Dein Profil:

- Du konntest bereits Erfahrung als Fachkraft für Lebensmitteltechnik, Bäcker oder Konditor sammeln
- Ein abgeschlossenes Studium der Ökotrophologie ist von Vorteil
- Erste Erfahrungen im Food-Bereich konntest Du bereits sammeln
- Im Umgang mit den MS 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 und Flexibilität runden Dein Profil ab
- Im 3-Schicht-System 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 und des möglichen Eintrittstermins.

[Bewirb Dich hier!](#)

