



Die Fleischhauerei Hofmann in Hollabrunn ist seit über 125 Jahren dafür bekannt, typische Weinviertler Fleisch- und Wurstspezialitäten herzustellen. Der familiengeführte Betrieb setzt auf Qualität und Handwerk.

Wir suchen eine/n Qualitätsmanager/in und Hygienemanager/in für 30-40 Std./ Woche

Aufgaben:

- * Bereichsverantwortung für Qualität und Lebensmittelsicherheit
- * Maßnahmensetzung bei Abweichungen von der Produktqualität
- * Koordination und Kontrolle der Prozessabläufe
- * Schulung von Mitarbeitern
- * Fleischanalyse und Kontrolle gelieferter Ware und Probennahme
- * Organisation und Durchführung von Audits
- * Reklamationsbearbeitung
- * Erstellen und Überwachung der Dokumentation zu Produktionsabläufen, Lebensmittelkennzeichnungen, Etikettenfreigabe
- * Sicherstellung der HACCP und IFS Standards und Umsetzung von Konzepten
- * Erstellung von Produktspezifikationen und Etiketten
- * Sicherstellung der Rückverfolgbarkeit
- * Regelmäßige Überprüfung und Überwachung der Produkte und Auswertung der Ergebnisse

Anforderungsprofil:

- * Qualitätsbewusste Persönlichkeit mit Abschluss einer Naturwissenschaftlichen Ausbildung (Studium, HTL Lebensmittel- und Biotechnologie)
- * Mindestens 2-3 jährige Berufserfahrung in einem Lebensmittelerzeugenden Betrieb (ggf. auch Produktionsleiter)
- * Ein ausgeprägter Sinn für Lebensmitteltechnologie, ein sicherer Umgang mit Analysemethoden (Codex, HACCP, ...) sind wünschenswert.
- * Selbstständiges und strukturiertes Arbeiten
- * Durchsetzungsvermögen, Belastbarkeit, Teamfähigkeit
- * Interesse an Lebensmittel und Produktentwicklungen

Entlohnung:

Mindestgehalt ab € 2.200 Brutto p.M.; Überzahlung je nach Überqualifikation und Berufserfahrung. Bei Interesse senden Sie bitte Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto per E-Mail an:

job@fleischhauerei-hofmann.at oder schriftlich an: Fleischerei Hofmann GmbH, Sparkassengasse 26-28, 2020 Hollabrunn