

Die Ennstal Milch KG beschäftigt derzeit rund 300 MitarbeiterInnen, die in der Molkerei Stainach, der Camembert Käserei Stainach und der Blauschimmel Käserei Gröbming Produkte von höchster Qualität herstellen.

Wir suchen eine/n Lebensmitteltechnologin oder Ernährungswissenschaftlerin für das:

QUALITÄTSMANAGEMENT M/W/D

IN STAINACH | VOLL- ODER TEILZEIT

DEINE AUFGABEN

- Bearbeitung von Qualitätsanliegen und Analyse von Reklamationen
- Unterstützung bei internen und externen Audits sowie Kontrollen
- Mitwirkung im HACCP- sowie Krisenteam
- Durchführung von Schulungen für MitarbeiterInnen
- Pflege und Optimierung der bestehenden QM-Dokumentationen
- Statistiken zu qualitätsrelevanten Kennzahlen
- Planung und Durchführung von Verkostungen

DEINE KOMPETENZEN

- Adäquate Ausbildung im Lebensmittelbereich
- Sicherer Umgang mit MS-Office-Anwendungen
- Präzise und strukturierte Arbeitsweise sowie ausgeprägtes Qualitätsbewusstsein
- Selbstständige Arbeitsweise, schnelle Auffassungsgabe sowie hohe Lernbereitschaft
- Teamorientierung und Flexibilität
- Sehr gute Deutsch- und Englischkenntnisse in Wort und Schrift

DAS ERWARTET DICH

- Anstellung mit langfristiger Perspektive in einem krisensicheren Unternehmen
- Umfangreiche Einschulung sowie Weiterentwicklungsmöglichkeiten
- Gutes Arbeitsklima in einem freundlichen und wertschätzenden Team
- Diverse Benefits wie Gesundheitsprogramme, Vergünstigungen für MitarbeiterInnen, Mitarbeiter-werben-Mitarbeiter-Bonus, vergünstigte Dienstwohnungen, Feriencamp für Kinder uvm.

Das Gehalt richtet sich nach dem Kollektivvertrag für genossenschaftliche Molkereien und beträgt brutto mind. € 2.451,- zuzügl. Deputat bei Vollzeit (38.5 Stunden) mit der Bereitschaft zur Überbezahlung bei entsprechender Qualifikation.

Bewirb dich jetzt unter

✉ jobvoraus@ennstalmilch.at

Ennstal Milch KG | Bahnhofstraße 182, 8950 Stainach-Pürgg | 03682/285-514 | ennstalmilch.at



ENNSTAL

Die Milch voraus.