

winklerswurst

Traditionelle siebenbürgische Produkte
Unverfälscht. Lecker. Mit Liebe gemacht.

Über uns

Wir, die Firma winklerswurst, produzieren und vertreiben siebenbürgische Fleisch- und Wurstwaren. Zurzeit beschäftigen wir ca. 50 Mitarbeiter in den Bereichen Verwaltung, Produktion, Verpackung und Versand und produzieren auf 2.000 m² unsere hausgemachten Fleisch- und Wurstspezialitäten, die wir im gesamten Bundesgebiet an Großhandel-, Einzelhandels- und Privatkunden vertreiben.

Wir suchen: Qualitätsmanager (m/w/d)

Ihre Aufgaben

- Pflege und Weiterentwicklung des bestehenden QM-Systems und HACCP-Konzeptes
- Organisation, Durchführung und Bewertung von Produktkontrollen und Hygienekontrollen
- Erstellen und Überarbeiten von Produktetiketten, Spezifikationen, Kalkulationen und Rezepturen im vorhandenen Warenwirtschaftsprogramm
- Kontinuierliche Überprüfung der Betriebs- und Personalhygiene
- Zusammenarbeit mit Lebensmittelbehörden
- Optimierung und Begleitung des Produktionsprozesses bis hin zur Verpackung
- Reklamationsmanagement
- Vorbereiten und Durchführen von Kundenaudits
- Bearbeiten und Realisieren von Kundenanfragen/Projekten

Ihr Profil

- Abgeschlossenes Studium im Bereich Lebensmitteltechnologie o.ä.
- Analytisches Denkvermögen
- Eigeninitiative & IT-Affinität

Das bieten wir:

- Mitarbeiterrabatte in unserem Bistro und Direktverkauf
- Betriebliche Altersvorsorge und VWL
- Jobrad-Leasing

Haben wir Ihr Interesse geweckt?

Dann senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen gerne per E-Mail oder WhatsApp!

winklerswurst GmbH & Co. KG

Daimlerstr. 12, 33378 Rheda-Wiedenbrück

Ansprechpartner: Julia Philipps

E-Mail: Bewerbungen@winklerswurst.de

Tel.: 05242 - 9859024

www.winklerswurst.de