



Biofino ist der deutsche Marktführer bei Bio-Geflügelfleischprodukten.
Wir verarbeiten in unserem modernen Betrieben im ecopark in Emstek und in
Bad Zwischenahn ökologisch hergestelltes Geflügelfleisch zu hochwertigen Produkten.

Zur Verstärkung unseres Teams in Bad Zwischenahn suchen wir eine/einen

Mitarbeiter (m/w/d)
Qualitätssicherung
Vollzeit

Ihr Aufgabengebiet umfasst:

- Verantwortung für die Durchführung der operativen Qualitätssicherung
- Erstellung und Prüfung von Qualitätsmanagement Vorgaben
- Produktprobenahmen
- Produktionsbegleitende Kontrollen
- Durchführung der täglichen Reinigungskontrolle und Prüfmittelüberwachung
- Erstellung von Abläufen, Arbeitsanweisungen und Formblättern
- Erstellung und Pflege von Spezifikationen
- Aktualisierung und Pflege von Auswertungen
- Mitglied im Haccp Team

Unsere Anforderungen:

- Ausbildung zur Fachkraft für Lebensmitteltechnik oder vergleichbar
- Idealerweise Erfahrung in der Convenience Produktion
- Ein hohes Maß an Eigenverantwortung
- Sie überzeugen durch selbstständige, sorgfältige und teamorientierte Arbeitsweise
- Gute EDV-Anwender-Kenntnisse verfügen (MS Office Produkte)
- Optimaler Weise Vorkenntnisse in unserem ERP-System (MS Dynamics NAV)

Sie erwartet bei uns:

- Eine abwechslungsreiche und verantwortungsvolle Aufgabe in einem kleinen QS Team
- Ein attraktives Gehalt und die Möglichkeit der betrieblichen Altersvorsorge und Fahrrad-Leasing
- Ein angenehmes Arbeitsklima in einem motivierten Team
- Gute Entwicklungsmöglichkeiten und bedarfsgerechte Weiterbildungsmaßnahmen

Bitte senden Sie Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen unter Angabe Ihrer
Gehaltsvorstellungen an:

Biofino GmbH & Co. KG - Personalabteilung
Europa-Allee 7 - 49685 Emstek
Tel: 04473/9413-145 - E-Mail: Personal@biofino.de

Mehr Informationen zu Biofino finden Sie unter: www.biofino.de