

WER wir sind:

Unser Name ist Programm, wenn es um eines der wichtigsten Nahrungsmittel geht: die nahrhafte Kartoffel Knoll(e). Seit über 80 Jahren bewegen wir uns verbindlich und erfolgreich in der Nahrungsmittelindustrie. Wir bedienen den Markt der Eigenmarken mit Knödelmischungen, Püree, Mischungen für Süße Gerichte bis hin zu Gnocchi, die wir auf unseren Anlagen in Krumbach herstellen. Als mittelständisches, inhabergeführtes Unternehmen bieten wir Ihnen eine sinnvolle Perspektive und angemessene Vergütung und echten Handlungsspielraum, als Mensch und als Mitarbeiter. Das sagen wir nicht nur, wir setzen es auch um.

WAS wir gemeinsam bewegen:

Unsere umfangreiche Produktpalette wurde erfolgreich um eine neue, zukunftsweisende Produktlinie ergänzt. Auf unserem Weg in eine wettbewerbsfähige Zukunft verbinden wir auch weiterhin bodenständige Tradition mit überzeugenden Ideen. Kommen Sie einfach mit, als

MITARBEITER FÜR DIE QUALITÄTSSICHERUNG (M/W/D)

(in Voll- und Teilzeit)

Aufgaben:

- Persönliche Kontrolle des Wareneingangs und der dazugehörigen Dokumentation hinsichtlich der Einhaltung spezifizierter Vorgaben.
- Sichern und Archivieren von Rückhaltemustern der angelieferten Waren.
- Reklamationsbearbeitung Wareneingang.
- Organisieren externer Rohwarenprüfungen nach Prüfplan.
- Interne Prüfung von Rohwaren mit einfachen Analysemethoden.
- Prüfung von Verpackungsmaterialien bei Anlieferung.
- Kontrolle der Produktionsprozesse bezüglich der Einhaltung von QM, HACCP und IFS Vorgaben.
- Bestätigung der laufenden Produktionsprozesse, nach Zubereitung der aktuell hergestellten Produkte und Kontrolle von wichtigen Produktionsparametern und Qualitätskriterien.
- Verwalten von Rückhaltemustern. Durchführen von Mengenkontrollen und Auswerten von weiteren Produktionsaufzeichnungen.
- Durchführen allgemeiner Qualitätssicherungsaufgaben:
- Prüfmittelüberwachung im Labor und der Produktion, überwachen eichpflichtiger Geräte
- Kontrollen zum Fremdkörpermanagement. Hygienekontrollen durch visuelle Beurteilung und Abklatschtests.
- Auswertung und sensorische Beurteilung abgelaufener Produkte.
- Kontrolle von Handelswaren:
- Mengenkontrollen von zugekauften Produkten.
- Durchführen Interner Audits:
- Mitarbeit im HACCP-Team als Vertreter des Bereichs Qualitätssicherung.

Allgemeine Anforderungen:

Bereitschaft zu einer flexiblen Arbeitszeit

Nötige persönliche Voraussetzung:

technisches Verständnis, persönliches Engagement, Fähigkeit zur selbständigen Arbeit.

Lernbereitschaft und Offenheit. Leichte PC Kenntnisse (Word, Excel). Objektive Beurteilungsfähigkeit.

Exakte Arbeitsweise.

Ideal wären Kenntnisse im Bereich QS/Lebensmittelbranche.

Auf was wir Wert legen:

Wir setzen auf Bodenständigkeit, eine wertschätzende Arbeitsatmosphäre und gesunden Menschenverstand, denn bei uns ist der Mensch mehr als sein Lebenslauf. Unsere Teams packen MITEinander an und vertrauen sich gegenseitig. Und weil wir die Zukunft der Arbeitswelt verstanden haben, sind uns auch ältere Mitarbeiter (m/w/d) willkommen!

Wir freuen uns auf den Kontakt mit Ihnen!

Senden Sie bitte Ihre Bewerbungsunterlagen per E-Mail im PDF-Format an Frau Öztürk-Schremmer, personal@dr-willi-knoll.de