



WIR SUCHEN DICH

Mitarbeiter*in Qualitätsmanagement / Qualitätssicherung (m/w/d)

1934 gegründet, ist unser Familienunternehmen heute bereits in 4. Generation erfolgreich. Regional fest verwurzelt, stehen wir in der Tradition einer bodenständigen und authentischen Hausmacher-Küche, der wir bis heute verpflichtet sind und die wir stetig weiterentwickeln.

Dreistern-Lebensmittel haben einen festen Platz in deutschen Küchen. Das Sortiment umfasst Eintöpfe, Fleisch- und Aspikspezialitäten, komplette Gerichte der klassischen Hausmannskost, aber auch innovative Gerichte, inspiriert von aktuellen Foodtrends der internationalen Küche.

Qualität ist für uns nicht nur ein Wort, sondern ein Wert, der von jedem Dreistern-Mitarbeiter gelebt wird. Ganz nach unserem Motto „Qualität die schmeckt“ verwenden wir für unsere Rezepturen nur sorgfältig

ausgewählte Zutaten und bieten so Gerichte, die immer schmecken wie hausgemacht.

Seit 1994 produziert Dreistern in der Fontanestadt Neuruppin. Rund 190 Beschäftigte und Auszubildende kochen hier auf einer Fläche von über 15.000 m² an jedem Werktag ca. 500.000 Mahlzeiten. Unsere Produktion orientiert sich an den modernsten Standards der Lebensmitteltechnologie. Außerdem schonen wir die Umwelt, denn wir arbeiten mit hocheffizienten energiesparenden Produktionsanlagen.

Ein leistungsfähiges Logistiksystem sorgt dafür, dass unsere Lebensmittel aus der Ruppiner Schweiz den Weg in die Supermarktregale in ganz Deutschland und darüber hinaus finden.



Wir bieten:

- Eine interessante und abwechslungsreiche Aufgabe mit Verantwortung, Gestaltungsmöglichkeiten und Entwicklungsmöglichkeiten in einem erfolgreich wachsenden mittelständischen Unternehmen
- Einen zukunftssicheren Arbeitsplatz in Vollzeit mit einer 5 Tage Woche
- Leistungsgerechte Vergütung
- 29 + 2 Urlaubstage
- Urlaubsgeld & Weihnachtsgeld
- Betriebliche Altersvorsorge mit Zuschuss
- Aus- und Weiterbildungsmöglichkeiten mit Kostenübernahme
- Fahrradleasing, Betriebsevents und noch viel mehr!

Du bringst mit:

- Sie können eine erfolgreich abgeschlossene Fach- oder Hochschulbildung in Lebensmitteltechnologie / Ökotrophologie oder alternativ Berufserfahrung in der Lebensmittelindustrie mit Weiterbildung zum QMB nachweisen
- Sie haben bereits Berufserfahrung um Qualitätswesen
- Sie verfügen über eine selbstständige und sorgfältige Arbeitsweise
- Sie sind Kommunikationsstark und arbeiten gerne im Team
- Neben Flexibilität und Belastbarkeit verfügen Sie über ein hohes Maß an Verantwortungsbewusstsein
- sicherer Umgang mit MS-Office Anwendungen

Deine Aufgaben:

- Prüfung von Produktetiketten
- Erstellung, Aktualisierung von Produktspezifikationen
- Anfragen und Verwaltung (inkl. Archivierung) von Lieferantendokumenten
- Archivierung von internen Aufzeichnungen
- Pflegen von Datenbanken
- Projektbegleitung bei Neuentwicklungen
- Mitwirken bei Entwicklung von QS & QM Dokumenten
- Durchführung von Hygienekontrollen, sowie betrieblichen Eigenkontrollen

Wir freuen uns auf Deine Kontaktaufnahme.



Informiere Dich unter www.dreistern-gerichte.de/assistentz-in-der-qualitaetssicherung-m-w-d

