Mitarbeiter Qualitätssicherung / Qualitätsmanagement (m/w/d)

A.F.G. Allgäu Fleisch GmbH - ein Teil der Premium Food Group

Deine Aufgaben

- Durchführung von Personal- und Betriebshygienekontrollen sowie Schulungen
- Koordinierung und Überwachung des Schädlings- und Reinigungsmanagements
- Vor- und Nachbereitung sowie Durchführung interner und externer Audits
- Planung und Entnahme von Proben zur Hygienekontrolle nach HACCP
- Koordination von Reklamationen in Abstimmung mit der Produktion
- Erstellung und Pflege von Dokumentationsunterlagen

Unser Angebot

- Faire und leistungsgerechte Vergütungsmodelle
- 30 Tage Urlaub
- Mitarbeiterrabatte bei verschiedenen Onlinedienstleistern sowie Sonderkonditionen durch unseren PFG Versicherungsdienst
- Möglichkeit des Dienstradleasings
- Zuschuss zu Gesundheits- und Fitnessangeboten über EGYM Wellpass
- Familiäres Betriebsklima mit flacher Hierarchie, kurzen Entscheidungswegen und direkter Kommunikation
- Möglichkeiten zur persönlichen Weiterentwicklung in einem Arbeitsumfeld mit einem Mix aus hoher Dynamik, Flexibilität, Eigenverantwortung und Teamwork
- Individuelle Fort- und Weiterbildungsmöglichkeiten

Dein Profil

- Abgeschlossene Berufsausbildung im Lebensmittelbereich (z. B. Fleischer, Fachkraft für Lebensmitteltechnik oder Koch (m/w/d))

- Berufserfahrung in vergleichbarer Tätigkeit wünschenswert, idealerweise in der Fleischindustrie
- Sicherer Umgang mit MS Office
- Ausgeprägtes Hygienebewusstsein
- Zuverlässigkeit und gute organisatorische Fähigkeiten
- Eigenverantwortliche sowie lösungs- und teamorientierte Arbeitsweise
- Hohes Maß an Motivation und Flexibilität

Über uns

Der Standort in Kempten im Allgäu ist seit 2011 Teil der Premium Food Group. Hier hat sich die A.F.G. Allgäu Fleisch GmbH die Schlachtung von Rindern zur Hauptaufgabe gemacht. Zudem werden vor Ort auch die anfallenden wertvollen Nebenprodukte des Schlacht- und Zerlegeprozesses weiterverarbeitet und in der Lebensmittelindustrie, Pharmaindustrie und Tierfutterproduktion vermarktet. Mit den rund 110 Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern bildet der Standort einen wichtigen Bestandteil der Schlachtindustrie in Süddeutschland.

Bewirb Dich jetzt

Wir haben Dich neugierig gemacht? Dann sende uns Deine aussagekräftigen Bewerbungsunterlagen samt Gehaltswunsch und frühestem Eintrittstermin zu. Wir freuen uns drauf, Dich persönlich kennenzulernen!

Mitarbeiter Qualitätssicherung / Qualitätsmanagement (m/w/d)

Additional information

Location	**Kempten**
Position type	**Full-time employee**
Start of work	**As of now**

Responsible

Vivian van de Loo