Komm in unser Schne-frost-Team!

Partner im OM OLDENBURGER MÜNSTERLAND

@schnefrost.team

Schne frost

Mitarbeiter*in Sensorische Qualitätskontrolle

Das sind Deine Aufgaben

- Überwachung, Durchführung und Dokumentation der sensorischen Produktionskontrollen
- Kontrolle und Anpassung von Rezepturen und Maschineneinstellungen
- Rohwareneingangskontrollen
- Entwicklung und Optimierung sensorischer Prüfmethoden
- Mitarbeit bei der Prozess- und Produktoptimierung
- Teilnahme an Shopfloor-Besprechungen
- Bearbeitung von Reklamationen und internen Sperrungen

Das bringst Du mit

- Eine abgeschlossene lebensmitteltechnische Ausbildung oder ein Studium mit Lebensmittelbezug
- Mehrjährige Berufserfahrung in der Herstellung oder Analyse von Lebensmitteln
- Sehr gute lebensmittelchemische, lebensmittelrechtliche und maschinentechnische Kenntnisse
- Einen strukturierten Arbeitsstil und ein hohes Verantwortungsbewusstsein
- Sichere PC-Kenntnisse
- Du bist bereit, im Dreischichtsystem zu arbeiten

Unsere Benefits

- Sicherer Arbeitsplatz in einem familiengeführten, mittelständischen Unternehmen
- Langfristige Perspektive und ein unbefristetes Arbeitsverhältnis
- Interessante und abwechslungsreiche Position
- Gute Vereinbarkeit von Freizeit und Beruf durch langfristige Schichtpläne
- Umfangreiche Einarbeitung
- Vergünstigtes Mittagessen in der betriebseigenen Kantine
- Kostenlose Bereitstellung und Reinigung der Arbeitskleidung
- Tarifliche jährliche Sonderzuwendung (13. Monatsgehalt)
- Attraktives Paket zur betrieblichen Altersvorsorge
- Günstige Möglichkeit für Kaffee und Brötchen
- Mitarbeiterrabatte, Bike-Leasing & Hansefit
- 30 Urlaubstage
- Kostenloses Obst

Bewerbung & Kontakt
Claudia Schürmann
(05432) 9481-675
bewerbung@schne-frost.de
Bitte Kennziffer 23-173-12 nennen

ALLE INFOS

schne-frost.info/seqk