



Exzellente Qualität, verlässliche Prozesse und das **permanente Streben nach Verbesserung** – diese Prämissen haben Großfurtner zu einem der erfolgreichsten Unternehmen im Bereich der Fleischproduktion gemacht. Werden Sie Teil dieser Erfolgsgeschichte in einem der sensibelsten Segmente der Lebensmittelproduktion, indem Sie uns im Qualitätsmanagement unserem Standort in St. Martin im Innkreis unterstützen.

Wir suchen zum sofortigen Eintritt eine/n

QUALITÄTSMANAGER VOLLZEIT (M/W/D)

Ihre Aufgaben:

- ▶ Sicherstellung der Einhaltung der Qualitätsstandards (IFS, HACCP, Kundenvorgaben)
- ▶ Begleitung und Vorbereitung von externen Audits sowie Durchführung interner Audits
- ▶ Durchführung von Mitarbeiterschulungen
- ▶ Betreuung des Reklamations- und Retourwarenmanagements
- ▶ Verantwortung für die Qualitätssicherung (Datenmanagement)

Ihr Anforderungsprofil:

- ▶ Abgeschlossene Ausbildung mit lebensmittelbezogenem Schwerpunkt (Lehre, HTL, FH oder Uni)
- ▶ Idealerweise Berufserfahrung in der Lebensmittelindustrie
- ▶ Gute EDV-Kenntnisse (insbesondere Excel)
- ▶ Englischkenntnisse von Vorteil
- ▶ Selbstständige, strukturierte Arbeitsweise mit Blick auf das Ganze

Unser Angebot:

- ▶ Gestalten Sie aktiv die Entwicklung eines erfolgreichen Unternehmens mit
- ▶ Kurze Entscheidungswege und flache Hierarchie
- ▶ ein junges und dynamisches Team mit familiärer Umgangsart
- ▶ Betriebseigene Kantine
- ▶ Mitarbeiterrabatte
- ▶ Das kollektivvertragliche Mindestbruttogehalt richtet sich nach dem Kollektivvertrag für das Fleischergewerbe. Das tatsächliche Gehalt legen wir entsprechend Ihrer Qualifikationen und Erfahrungen in einem persönlichen Gespräch fest

Bei Interesse senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen an:

Barbara Fuchs (07751/7171-04), barbara.fuchs@grossfurtner.at oder an Rudolf Großfurtner GmbH, z.H. Fr. Barbara Fuchs, Hofmark 1, A-4972 Utzenaich.