

Sie suchen eine neue Herausforderung?
ALPENRIND salzburg bietet Ihnen einen
anspruchsvollen Wirkungskreis.

Die **ALPENRIND GmbH** ist ein regionales Unternehmen, welches Kunden in ganz Europa und darüber hinaus mit Qualitätsfleisch vom Rind beliefert. Eingebunden in die Europastruktur der internationalen OSI Gruppe gestalten wir eigenständig unseren Erfolg mit dem Nutzen internationaler Marktzugänge.



Qualitäts- und Hygienemitarbeiter (m/w/d) im Schichtbetrieb

Sie unterstützen das Team maßgeblich in der ständigen Kontrolle der Qualitäts- & Hygienevorschriften

Ihr Aufgabengebiet:

- Überprüfung der Arbeitsabläufe
- Regelmäßige Probenentnahmen
- Kommunikation als Bindeglied zwischen den einzelnen Abteilungen, z.B. Produktion und Reinigung
- Sperrungen bei negativen Konformitätsbewertungen
- Tägliche ISSOP Checks
- Tägliche Produktkontrollen
- Arbeit im Schichtbetrieb je nach Vereinbarung

Ihre Qualifikationen & Stärken:

- Fundierte MS Office Kenntnisse
- Hohe Lernbereitschaft
- Gute Deutschkenntnisse, andere Sprachen von Vorteil
- Durchsetzungsvermögen
- Eigenständigkeit
- Guter Teamplayer
- Hohe Affinität zur Lebensmittelbranche

Was wir bieten:

- Sehr interessante Aufgabenbereiche
- Ausgezeichnete Entwicklungs- und Weiterbildungsmöglichkeiten
- Abwechslungsreiche und motivierende Teamarbeit
- Betriebliche Altersvorsorge
- Sicherer und dauerhafter Arbeitsplatz in einem innovativen Unternehmen
- Sehr gutes Betriebsklima
- Bikeleasing (Dienstrad)
- Ausgezeichnete, betriebseigene Kantine
- Gute öffentliche Anbindung sowie kostenfreie Parkplätze vor Ort

Die **ALPENRIND GmbH** bietet Ihnen gerne eine leistungsorientierte und marktkonforme Bezahlung über Kollektiv. Diese richtet sich nach Ausbildung, Qualifikation und Berufserfahrung. Diese Stelle unterliegt dem Kollektivvertrag Fleischer Angestellte.

Haben wir Sie neugierig gemacht?

Bewerben Sie sich bitte mit Ihren vollständigen Unterlagen bei:

ALPENRIND-salzburg

telefonisch unter 0662/457 854 -390 oder unter jobs@alpenrind.at.