

Teammitglied Qualitätsmanagement & Qualitätssicherung

Vollzeit
St. Georgen/Ybbsfelde

Die VeggieMeat GmbH

Wir sind Visionäre und seit 2015 Pioniere in der Herstellung von Pflanzen basierenden Fleisch- & Fischalternativen.

Wir arbeiten täglich daran, das Beste aus Erbse, Kichererbse Soja und Reis auf die Teller unserer Kunden zu bringen.

Wir stehen für höchste Qualität, Innovation und Nachhaltigkeit!

Hört sich gut an?

Wir freuen uns auf dich!



Gründung 2015



Diamantplatz 1
3304 St. Georgen/Ybbsfelde



> 120 Mitarbeiter:innen

KONTAKT



Katharina Aichinger



personal@veggie meat.at



+43 7473 20 22 20-27

AUFGABENGEBIETE

- Prüfung Rohstoffdokumente (Spezifikationen, Analysenzertifikate, ... in Zusammenarbeit mit Einkauf und Produktentwicklung)
- Erstellung von Produktspezifikationen
- Qualitätskontrolle von Fertigprodukten (z.B. Verpackung, Sensorik, Abwicklung der Produktverkostung)
- Unterstützung bei der Dokumentation und Auswertung von Produktionsaufzeichnungen (Fremdkörperkontrolle, Datenlogger, ...)

DEIN PROFIL

- abgeschlossene Ausbildung im Bereich Lebensmitteltechnologie oder Ernährung
- Kenntnisse in HACCP, IFS oder anderen gängigen Lebensmittelstandards
- Begeisterung für Lebensmittel und aktuelle Entwicklungen
- Verlässlichkeit und eine flexible, lösungsorientierte Arbeitsweise
- Englischkenntnisse in Wort und Schrift

BENEFITS

- Aufstrebende Branche mit vielfältigen Karrieremöglichkeiten und einem spannenden Arbeitsumfeld
- Familiäre Atmosphäre und gelebte Du-Kultur
- Ausstattung mit modernstem Equipment
- Chillige Team-Events und Firmenfeiern
- Mitarbeiter: innen-Rabatt in ausgewählten lokalen Geschäften
- Gute Verkehrsanbindung, Parkplätze vor Ort

Der kollektivvertragliche Mindestgehalt beträgt € 2.320,07 brutto mit der Bereitschaft zur Überzahlung, je nach vorhandener Qualifikation und Erfahrung.