

Wir sind ein flexibler und leistungsfähiger Fleischproduktionsbetrieb in der Zentralschweiz mit Sitz in Sursee.

Wir suchen für die gesamte Firmengruppe per sofort oder nach Vereinbarung eine/n



Leiter/in Qualitätssicherung

Ihre Aufgaben:

- Überwachung und Kontrolle der Hygienerichtlinien
- Erstellen neuer Hygienekonzepte
- Reinigungskontrollen
- Auditvorbereitung und Durchführung
- Dokumentenerstellung und -pflege
- HCCP Verantwortlicher
- Qualitätskontrolle der Produkte und Arbeitsabläufe
- Probenerhebungen

Ihr Profil:

- Abgeschlossenes Studium oder Berufsprüfung in der Lebensmitteltechnik
- Ausbildung als Koch oder Metzger von Vorteil
- Erfahrung in der Qualitätssicherung in der Lebensmittelindustrie
- Gute MS Office-Kenntnisse
- Sehr gute Deutschkenntnisse in Wort und Schrift

Sie sind eine zuverlässige, belastbare Persönlichkeit, welche gerne selbständig arbeitet. Eine stetige und kontinuierliche Weiterentwicklung und Verbesserung sind für Sie eine motivierende Herausforderung.

Dann bieten wir Ihnen eine sehr interessante und abwechslungsreiche Arbeitsstelle, wo Sie viel bewegen können.

Wenn Sie sich von dieser Positionen angesprochen fühlen, freuen wir uns Sie bei einem ersten persönlichen Gespräch kennen zu lernen. Senden Sie uns vorab ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen per E-Mail an (yvonne.fellmann@frischfleisch.ch)

**FF Frischfleisch AG, Yvonne Fellmann, Zeughausstrasse 14, 6210 Sursee
Tel. 041 926 85 73, www.frischfleisch.ch**