

WIR SUCHEN



MITARBEITER (M/W/D) FÜR DIE QUALITÄTSSICHERUNG DAUERNACHTSCHICHT

AUFGABEN

- Durchführung von Qualitätskontrollen im gesamten Produktionsprozess
- Überprüfung der Produkt-, Betriebs- und Personalhygiene
- Dokumentation der durchgeführten Kontrollen

DEIN PROFIL

- Idealerweise eine abgeschlossene Ausbildung im Bereich der Lebensmittelwirtschaft, wie z.B. Fachkraft für Lebensmitteltechnik (m/w/d), Fleischer (m/w/d), Koch (m/w/d) oder eine ähnliche Qualifikation
- Englisch- und EDV-Kenntnisse sind von Vorteil
- Selbstständige, strukturierte und praxisorientierte Arbeitsweise sowie Durchsetzungsvermögen
- Ausgeprägte Team- und Kommunikationsfähigkeit
- Bereitschaft zur Schichtarbeit

WIR BIETEN

- Eine verantwortungsvolle, abwechslungsreiche und langfristige Stelle in einem krisensicheren Unternehmen
- Betriebsrestaurant mit täglich wechselnden Menüs uvm.
- Mitarbeiterrabatt im Geflügelshop
- Betriebliches Gesundheitsmanagement (u.a. gratis Schwimmen, Sport- und Bonusprogramme)
- Teamevents und Betriebsfeiern

JETZT BEWERBEN

Celler Land Frischgeflügel GmbH & Co. KG
Trannberg 1 2
9323 Wietze
Tel: +49 5146 9844-0

E-Mail: kariere@rothkoetter.de



MODERNER ARBEITSPLATZ



BETRIEBSRESTAURANT



WERKSVERKAUF



DEIN STANDORT