



Als größter österreichischer Süßwarenhersteller steht unser Name für Qualität, Innovation, Verlässlichkeit und Tradition.

Zur Verstärkung unseres Teams für Qualität-Sicherheit-Umwelt suchen wir eine/n Mitarbeiter/in

Qualitätssicherung

Sie sind Teil der Abteilung IMS (Integrierten Management-Systeme) und nach einer ausführlichen Einschulung unterstützen Sie das Management in der Realisierung strategischer und operativer Ziele im Produktionsumfeld. Sie stellen entscheidungs- und gestaltungsrelevante Informationen zur Verfügung, tragen wesentlich zur Qualitätssicherung bestehender Abläufe bei und wirken bei innovativen und zukunftsorientierten Entwicklungen von Produktionsprozessen mit.

Was Sie erwartet

Wir bieten Ihnen folgende Herausforderungen, die Sie für die Josef Manner & Comp. AG standortübergreifend (Wien und Wolkersdorf) verantworten:

- Sicherstellung der Produktqualität im Rahmen festgelegter Prozesse wie z.B. HACCP-Analysen, Risikoanalysen, Hygienepläne, Allergenmanagement, Fremdkörperprävention sowie Optimierungen von Prüf-, Mess-, und Analyseverfahren
- Erstellung, Validierung und Weiterentwicklung von Hygienestandards in Zusammenarbeit mit der Sicherheitsfachkraft, der Instandhaltung und der Produktion
- Aufrechterhaltung und Weiterentwicklung der aktuellen Reinigungsverfahren unter Berücksichtigung der Faktoren Qualität, Zeit und Kosten
- Kontrolle, Tests und Freigabe von Anlagen und deren Komponenten (z.B.: Erstinbetriebnahme)
- Leitung des HACCP-Teams sowie Aufrechterhaltung und Weiterentwicklung des HACCP-Systems unter Einbeziehung globaler Entwicklungen wie z.B.: HARPC (Hazard Analysis and Risk-based Preventive Controls)
- Qualitätssicherung für die Struktur und Abläufe der Hygienearbeit inkl. Reporting von relevanten Kennzahlen
- Projektmanagement, fachliche Begleitung und Informationsmanagement mit thematischem Schwerpunkt Hygiene und Lebensmittelsicherheit





Ihr Profil

- Abgeschlossene verfahrenstechnische, chemische oder mikrobiologische Ausbildung (HTL, FH, etc.)
- Fachwissen und einschlägige Ausbildung im Bereich HACCP & Hygiene
- Mehrjährige Berufserfahrung im Bereich Hygiene und HACCP im industriellen Umfeld (vorzugsweise Lebensmittelindustrie)
- Sicheres Auftreten, Pflichtbewusstsein, Gewissenhaftigkeit und gutes Kommunikationsvermögen
- Analytisches Denken, strukturierte und eigenverantwortliche Arbeitsweise
- Führerschein der Klasse B, Reisebereitschaft

Wir bieten Ihnen

- eine verantwortungsvolle und langfristige Experten-Position mit attraktiven Rahmenbedingungen und Entwicklungsmöglichkeiten
- eine abwechslungsreiche Tätigkeit in einem renommierten Markenartikelunternehmen mit entsprechenden Sozialleistungen (Betriebsküche, gratis Obst, Betriebsarzt uvm.) und einem angenehmen Betriebsklima
- eine Vollzeitstelle mit einem leistungsorientierten Gehalt (Bezahlung nach KV Süßwarenindustrie) mit monatlich € 3.300,- brutto (Überzahlung je nach Berufserfahrung möglich)

Gleich bewerben! Wir freuen uns auf Sie!

Ihre Bewerbungsunterlagen inkl. Foto senden Sie per E-Mail an Frau Mag. Eva Hipfinger unter recruiting@manner.com.

