



**ECHE
ORIGINALE.
IN SERIE
GEBACKEN.**

Guschlbauer

BESTES BACKEN.
SEIT 1919.

Als führendes Unternehmen für Plunder-Tiefkühlbackwaren in Österreich suchen wir erfahrene und talentierte Fachkräfte, die Teil unseres wachsenden Teams werden möchten. Wir sind stolz auf unsere Erfolge und bieten die Möglichkeit, in einem modernen und dynamischen Umfeld mitzuarbeiten. Für unseren Betriebsstandort in Waizenkirchen suchen wir eine/n

MITARBEITER*IN (m/w/d) **QUALITÄTSMANAGEMENT**

AUFGABENBEREICH

- Sicherstellung und Umsetzung lebensmittelrechtlicher Vorgaben sowie Abstimmung mit externen Behörden
- Begleitung diverser Audits
- Dokumentführung für HACCP- und IFS-Unterlagen
- Erstellung und Aktualisierung der Artikelblätter und Spezifikationen
- Überprüfung der Einhaltung von Hygiene- und Sauberkeitsrichtlinien
- Regelmäßige Kontrolle der Checklisten

ANFORDERUNGSPROFIL

- Ausbildung im Bereich Lebensmitteltechnik (Fachschule, Studium)
- Sehr gute EDV-Kenntnisse
- Strukturierte und selbstständige Arbeitsweise
- Zuverlässigkeit, Durchsetzungsvermögen sowie gute Kommunikations- und Teamfähigkeit zählen zu deinen Stärken

Die Entlohnung orientiert sich an den Aufgaben sowie die bisherige Berufserfahrung und wird in einem gemeinsamen Gespräch vereinbart. Aus gesetzlichen Gründen weisen wir darauf hin, dass für die ausgeschriebene Position der KV für Bäckergerber gilt. Wir freuen uns über die Zusendung der Bewerbungsunterlagen an: backwaren-personal@guschlbauer.cc

