



Die FF Frischfleisch AG ist ein flexibler und leistungsfähiger Fleischproduktions-betrieb mit Sitz in Sursee. Seit über 50 Jahren setzen wir uns für Qualität, Frische und Zuverlässigkeit ein. Die über 300 Mitarbeiter arbeiten unter sehr hohen hygienischen Bedingungen und verarbeiten täglich frisches qualitativ hochwertiges Fleisch.

Wir suchen per sofort oder nach Vereinbarung eine/n

Mitarbeiter/in Qualitätssicherung

Ihre Aufgaben:

- Überwachung und Kontrolle der Hygienerichtlinien
- Reinigungskontrollen sowie Durchführung von Betriebsrundgängen
- Unterstützung bei der Vorbereitung von externen Audits (IFS, Labels)
- Dokumentenerstellung und -pflege
- Bearbeitung von Reklamationen
- Qualitätskontrolle der Produkte
- Versand von Laborproben sowie Verwaltung der Laborergebnisse

Ihr Profil:

- Abgeschlossenes Studium im Lebensmittelbereich oder vergleichbare Ausbildung
- Berufserfahrung im lebensmittelproduzierenden Umfeld
- Kenntnisse in den Bereichen HACCP und GHP sowie in der Bewertung von mikrobiologischen und chemischen Prüfergebnissen
- 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 Position angesprochen fühlen, freuen wir uns Sie bei einem persönlichen Gespräch kennen zu lernen.

Senden Sie uns vorab ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen per E-Mail an: yvonne.fellmann@frischfleisch.ch

