



Wir suchen für unsere

CUROM-Dienstleistungs-GmbH ab sofort

**eine/n Mitarbeiter (m/w/d) für die Hygiene/Qualitätssicherung für unsere Großküche in
Neuenkirchen / Vörden**

Stundenumfang 25 - 30 Stunden/ Woche, variabel absprechbar.

Wir bieten Ihnen einen sicheren Arbeitsplatz, der abwechslungsreich und anspruchsvoll ist.

- Leitung von Kunden-, Lieferanten,- Qualitäts- und technischen Audits sowie der Rohstoff- und Lieferantenzulassung
- Sicherstellung der Einhaltung von geltenden Lebensmittel- und anderen geltenden Rechtsvorschriften
- Weiterentwicklung und Optimierung der Qualitätsmanagementhandbücher sowie Erstellung von Anweisungen und Checklisten
- Sie sind mit Leidenschaft und Überzeugung bei der Arbeit
- Sie wissen um den Wert von biologischem, regionalem und gesundem Essen und können sich für hochwertige Lebensmittel begeistern.
- Ihre Aufgaben erledigen Sie eigenständig und mit höchster Sorgfalt.
- Ihnen ist bewusst, dass wir als Team nur erfolgreich sind, wenn wir gemeinsam an einem Strang ziehen.
- Ein erfolgreich abgeschlossenes Studium im Bereich der Lebensmitteltechnologie/ Ökotrophologie oder eine vergleichbare Berufsausbildung
- Berufserfahrungen in einer ähnlichen Position ist wünschenswert
- Kenntnisse im Bereich der Qualitätssicherung oder Lebensmitteltechnologie sind von Vorteil
- Eine Faire Bezahlung
- Firmenfitness, Leasingfahrrad, betriebliche Altersvorsorge
- geregelte Arbeitszeiten mit regelmäßigen freien Wochenenden
- kostenfreien Mitarbeiterparkplatz

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung!

CUROM Dienstleistungs-GmbH

Personalabteilung

Dammer Str. 4a

49434 Neuenkirchen-Vörden

personal@curom.de

(Eine erste Auskunft erhalten Sie unter Telefon: 0160/899 2697- Herrn Fischer)