



Wir sind Teil der zur Mühlen Gruppe, die rund um SB-Wurstwaren ganz vorne mitspielt. Unsere Welt? Besteht aus starken Marken. Zum Beispiel Gutfried, Böklunder, hareico, Marten, Redlefsen, Weimarer und Lutz. Sie stehen für Wurstspezialitäten in bester Qualität. Sie lebt auch durch die hervorragende Leistung von über 5.500 engagierten Mitarbeitern an 12 Standorten, die sich voll ins Zeug legen – mehr als 2 Mrd. Verbraucherpackungen jährlich sprechen eine deutliche Sprache.

Zum nächstmöglichen Termin suchen wir zur Verstärkung unseres Teams am **Standort Böklund:**

Mitarbeiter Qualitätssicherung als Hygienebeauftragter (m/w/d)

Jetzt Bewerben

Das erwartet Sie:

- Überprüfung und Überwachung von Betriebs-, Produkt- und Personalhygiene
- Durchführung der betrieblichen Hygienekontrollen, z.B. mikrobiologische Sauberkeit, Personalhygiene, Luftkeimstatus und Trinkwasser
- Koordination zwischen Betrieb und dem Reinigungsdienstleister
- Koordinierung und Überwachung der Trinkwasseruntersuchungen
- Koordinierung und Überwachung der Schädlingsbekämpfung am Standort in Zusammenarbeit mit dem zuständigen Dienstleister
- Überprüfung der Einhaltung von Rechtsvorschriften, Qualitäts- und Hygienerichtlinien im Betrieb
- Erstellung von Berichten, Auswertungen, Trendanalysen der Kontrollergebnisse zur Betriebshygiene und Bewertung des Hygienezustands des Betriebs

- Durchführen von internen und externen Audits

Wir bieten Ihnen:

- Marktführende wachsende Unternehmensgruppe mit individuellen Entwicklungsmöglichkeiten
- Wöchentliche Arbeitszeit von 38,75 Stunden
- Urlaubs- und Weihnachtsgeld
- Vermögenswirksame Leistungen
- Betriebliche Altersvorsorge und Arbeitgeberzuschuss
- Corporate Benefits bzw. Mitarbeiterrabatte bei verschiedenen Anbietern
- Firmenfitness (EGYM Wellpass)
- E-Bike-Leasing und kostenfreier Parkplatz
- Kostengünstige Verpflegung durch unsere Kantine und täglich kostenfrei Obst, Kaffee/Tee und Würstchen

Sie bringen mit:

- Erfolgreich abgeschlossene Ausbildung im Lebensmittelbereich oder ein abgeschlossenes Studium im Bereich Biologie mit Schwerpunkt Mikrobiologie, Lebensmittelchemie / Lebensmitteltechnologie / Lebensmitteltechnik / Ökotrophologie
- Weiterbildung zum Hygienebeauftragten oder erste praktische Erfahrung im Qualitätswesen von Vorteil
- Organisationstalent sowie verantwortungsbewusstes und selbstständiges Arbeiten
- Teamfähigkeit und Kommunikationsstärke

Bewerben Sie sich jetzt!

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung! Der schnellste Weg zu uns führt über unser Bewerbungsportal auf unserer [Website](#) über den Button "Jetzt bewerben".

Jetzt bewerben

Alternativ senden Sie uns Ihre Bewerbung an bewerbung@zurmuehlen-group.com
Alle unsere aktuellen Stellenangebote finden Sie [hier](#).

Böklunder Fleisch- und Wurstwaren GmbH & Co. KG
Gewerbestraße 1
24860 Böklund

