

Wir suchen Sie als

Mitarbeiter:in in der Qualitätssicherung

Voll- oder Teilzeit: 30-40 Stunden / Woche (m|w|d)

Sie haben Lust in einer der interessantesten Branchen Karriere zu machen?

Dann sind Sie bei HOFMANN^s genau richtig! Wir generieren Mehrwerte für unsere Kunden! Wie? Indem wir mit einer hochprofessionellen Verpflegung - von klassisch bis innovativ - dazu beitragen Wertschätzung zu generieren und Benefits zu schaffen. Wir produzieren handwerklich und transparent – und bei uns kommt nur rein, was in gutes Essen auch reingehört!

Ihre Aufgaben

- Überwachung von internen & rechtlichen Vorgaben im Sinne der LM-Sicherheit
- Dokumentation und Weiterentwicklung unseres HACCP-Konzepts
- Management von Rohwaren-Spezifikationen
- Überwachung & Mitarbeit beim Wareneingang, Warenfluss & Lagerhaltung

Unsere Anforderungen an Sie:

- Ausbildung in der Gastronomie von Vorteil (z.B. **Lehrabschluss**, HLF, etc.)
- IT- und MS-Office Grundkenntnisse
- Gute Deutschkenntnisse in Wort & Schrift
- Zuverlässigkeit & Sorgfalt

Was wir bieten:

- Krisensicherer Arbeitsplatz
- Frühstück & Mittagessen im Unternehmen
- Möglichkeit auf Parkplatz/ Öffi-Ticket nach 12 Monaten
- 4 Tage Woche möglich (DI-FR)

Wir bieten monatlich 2165 € brutto auf Basis einer 40 h Woche.

Schicken Sie Ihre Bewerbung an:

bewerbung@hofmanns.at



HOFMANN^s

Bewerben
Sie sich
jetzt!