



VORARLBERGER METZGERHANDWERK

# BÜRO / QUALITÄTSSICHERUNG

## m/w/d (Vollzeit)

Wir sind ein Fleischerfachbetrieb mit Hauptsitz in Meiningen der regionale Produkte in bester Qualität und Frische herstellt. Derzeit sorgen über 50 Mitarbeiter für das tägliche Wohl unserer Kunden. Wir schlachten, zerlegen, wursten, selchen und kochen auch Fertiggerichte mit modernsten Maschinen und Anlagen. Der Verkauf unserer vielfach ausgezeichneten Produkte findet über unsere eigenen Verkaufsgeschäfte, den Hotel- und Gastrobereich und über Handelsketten statt.

### DEIN AUFGABENGEBIET:

- Pflege und Wartung des betrieblichen Eigenkontrollsystems
- Planung, Durchführung und Dokumentation von internen/externen Audits
- Überwachung und Kontrolle der Produkte hinsichtlich Produktsicherheit
- Mithilfe bei Hard- und Softwareinstallationen
- Stammdatenpflege Warenwirtschaftssystem



### DEIN PROFIL:

- Interesse an Neuem

### WIR BIETEN:

- 5 Tage Woche mit flexiblen Arbeitszeiten
- Begegnung auf Augenhöhe
- Arbeiten im ausgewogenen Team
- Vergünstigte Warenbezüge
- Verpflegung in der Kantine
- Langfristiges und sicheres Arbeitsverhältnis

Das Monatsbruttogehalt liegt über dem Kollektivvertrag, abhängig von beruflicher Qualifikation und Erfahrung.

[www.walser-metzgerei.at](http://www.walser-metzgerei.at)

Du bist interessiert? - Dann melde Dich bei uns. Wir freuen uns auf Deine Bewerbung unter: [volker.knauer@walser-metzgerei.at](mailto:volker.knauer@walser-metzgerei.at)

