Laborant für die Qualitätssicherung (w/m/d), Dornbirn/V

Ihre Aufgaben

- chemische und mikrobiologische Arbeiten im Labor (Eingangsprüfungen und Rückstellmusterkontrollen)
- Betreuung der Prüfmittel, Durchführung von Mitarbeiterschulungen und Betreuung unseres Sensorik Panels
- Probenahme und Mithilfe bei der Sicherstellung unserer hohen Qualitätsstandards in der Produktion
- Begleitung der Produktion in Qualitätssicherungsfragen

Ihr Profil

- chemisch-technische oder mikrobiologische Ausbildung - Lehre (z.B. Lebensmitteltechnologie), HTL, FH, Uni
- Berufserfahrung in der Lebensmittelindustrie und im Bereich Qualitätssicherung von Vorteil
- hohe Eigeninitiative und präzise Arbeitsweise
- gute IT Anwenderkenntnisse, Flexibilität, Zuverlässigkeit und Teamfähigkeit

Wir bieten

Wir bieten dir eine abwechslungsreiche und eigenverantwortliche Tätigkeit in unserem dynamischen QM-/QS-Team. Du spürst die tolle Atmosphäre eines erfolgreichen Familienbetriebes und die Qualität eines Marktführers mit höchsten Hygiene-Standards (IFS). Bei uns werden eine professionelle Einschulung und individuelle Weiterentwicklung großgeschrieben und wir leben eine Unternehmenskultur, die auf Vertrauen, Offenheit und Wertschätzung basiert. Natürlich bieten wir auch tolle Benefits wie z.B. Digibon, Jobrad, Gesundheits- & Sportangebote uvm. Diese Position erfordert keine Schichtarbeit.

Ihr nächster Schritt

Du fühlst dich angesprochen und willst uns mit deinem fachlichen und persönlichen Können unterstützen?
Dann freuen wir uns auf deine Bewerbung!

Deine Ansprechpartnerin für alle Fragen zur Stelle und zum Bewerbungsprozess:
Kathrin Bohlen
Teamleiterin HRM

Rudolf Ölz Meisterbäcker GmbH & Co KG
Achstraße 9, A-6850 Dornbirn
bewerbung@oelz.com, +43 (0)5572 3840-0

Gesetzlich verpflichtender Hinweis: Der jährliche KV-Mindestgehalt basiert auf dem Kollektivvertrag der Nahrungs- und Genussmittelindustrie. Das tatsächliche Gehalt dieser Position orientiert sich an der fachlichen Qualifikation und Berufserfahrung.