



WIR SUCHEN DICH

Assistenz in der Qualitätssicherung (m/w/d)

1934 gegründet, ist unser Familienunternehmen heute bereits in 4. Generation erfolgreich. Regional fest verwurzelt, stehen wir in der Tradition einer bodenständigen und authentischen Hausmacher-Küche, der wir bis heute verpflichtet sind und die wir stetig weiterentwickeln.

Dreistern-Lebensmittel haben einen festen Platz in deutschen Küchen. Das Sortiment umfasst Eintöpfe, Fleisch- und Aspikspezialitäten, komplette Gerichte der klassischen Hausmannskost, aber auch innovative Gerichte, inspiriert von aktuellen Foodtrends der internationalen Küche.

Qualität ist für uns nicht nur ein Wort, sondern ein Wert, der von jedem Dreistern-Mitarbeiter gelebt wird. Ganz nach unserem Motto „Qualität die schmeckt“ verwenden wir für unsere Rezepturen nur sorgfältig

ausgewählte Zutaten und bieten so Gerichte, die immer schmecken wie hausgemacht.

Seit 1994 produziert Dreistern in der Fontanestadt Neuruppin. Rund 190 Beschäftigte und Auszubildende kochen hier auf einer Fläche von über 15.000 m² an jedem Werktag ca. 500.000 Mahlzeiten. Unsere Produktion orientiert sich an den modernsten Standards der Lebensmitteltechnologie. Außerdem schonen wir die Umwelt, denn wir arbeiten mit hocheffizienten energiesparenden Produktionsanlagen.

Ein leistungsfähiges Logistiksystem sorgt dafür, dass unsere Lebensmittel aus der Ruppiner Schweiz den Weg in die Supermarktregale in ganz Deutschland und darüber hinaus finden.



Wir bieten:

- einen zukunftssicheren Arbeitsplatz in Vollzeit mit einer 5 Tage Woche
- ein angenehmes Betriebsklima innerhalb eines dynamischen Teams
- einen sicheren Arbeitsplatz in einem modernen Familienunternehmen
- Aus- und Weiterbildungsmöglichkeiten mit Kostenübernahme
- Unbefristete Einstellung
- Urlaubsgeld und Weihnachtsgeld
- 29 + 2 Urlaubstage
- keine Feiertags- oder Wochenendarbeit (Ausnahmen nur in Absprache)
- elektronische Zeiterfassung mit Zeitkonten
- Betriebsevents
- Fahrradleasing nach 1 Jahr Betriebszugehörigkeit
- Personalrabatt im Werksverkauf
- betriebliche Altersvorsorge inkl. Arbeitgeberzuschuss
- Zugang zu Corporate Benefits (Rabattplattform)

Du bringst mit:

- eine qualifizierte Ausbildung (oder ein Studium) im Lebensmittelbereich
- erste Berufserfahrung im Qualitätswesen
- gute EDV – und Englischkenntnisse
- Teamfähigkeit und Verantwortungsbewusstsein

Deine Aufgaben:

- Durchführung von Qualitätskontrollen des Endproduktes und der Rohstoffe
- Messung/Überprüfung physikalischer Parameter und Eingabe in die Datenbanken
- Durchführung von Prozesskontrollen
- Hygienekontrollen im Betrieb durch Rundgänge
- Mitarbeit in der Produktentwicklung und Probenversand

Wir freuen uns auf Deine Kontaktaufnahme.



Informiere Dich unter www.dreistern-gerichte.de/assistentz-in-der-qualitaetssicherung-m-w-d

