



## WIR SUCHEN Mitarbeiter (m/w/d) Qualitätssicherung / Reinigungskontrolle in Vollzeit

### DU ZEICHNEST DICH DURCH FOLGENDES AUS:

- Erste Erfahrungen im Bereich Qualitätssicherung, Lebensmittelhygiene oder Reinigungskontrolle von Vorteil
- Bereitschaft zur Arbeit in den späten Nachmittags- und Nachtstunden (16:00 – 02:00 Uhr/Nachtzuschläge)
- Hohes Maß an Sorgfalt, Verantwortungsbewusstsein und Durchsetzungsvermögen
- Selbstständige und strukturierte Arbeitsweise
- Gute Deutschkenntnisse in Wort und Schrift
- Grundkenntnisse in MS Office sind wünschenswert

### WIR BIETEN DIR:

- einen Arbeitsplatz mit vielfältigem und anspruchsvollem Aufgabengebiet bei einem wachsenden Arbeitgeber mit der persönlichen Note eines inhabergeführten Familienunternehmens
- Arbeitsplatzsicherheit auch in herausfordernden Zeiten
- eine konstruktive und wertschätzende Arbeitsatmosphäre mit flachen Hierarchien und kurzen Entscheidungswegen
- attraktive und leistungs-/ verantwortungsorientierte Vergütung
- individuelle Entwicklungs- und Fortbildungsmöglichkeiten
- diverse Mitarbeiter-Benefits: rabattierter Mitarbeiterverkauf, besondere Mitarbeiterangebote in Kooperation mit Corporate Benefits, Betriebliche Sozialberatung in Kooperation mit der Caritas, Dienststrad Leasing, betriebliche Altersvorsorge, Firmenfeiern, u.v.m.

### DEIN BEITRAG ZUM GEMEINSAMEN ERFOLG:

- Durchführung von Sichtkontrollen im gesamten Produktions- und Betriebsbereich nach Abschluss der täglichen Reinigungsarbeiten
- Erfassung und Dokumentation von Reinigungsergebnissen und etwaigen Mängeln
- Veranlassung und Überwachung notwendiger Nachreinigungsmaßnahmen
- Kontrolle der eingesetzten Reinigungsmittel hinsichtlich Konzentration und ordnungsgemäßer Anwendung
- Überprüfung der Einhaltung von Hygienevorgaben durch das Reinigungspersonal
- Mitwirkung bei der kontinuierlichen Verbesserung von Reinigungsprozessen und Hygienevorgaben
- Enge Zusammenarbeit mit den Bereichen Produktion, Reinigung und Qualitätsmanagement

### ÜBER UNS:

Wir sind ein inhabergeführtes Familienunternehmen mit langer Tradition. Zusammen mit mehr als 600 Mitarbeitern produzieren wir am Standort in Delbrück-Schöning verantwortungsvoll deutsches Frischgeflügel. Mit klarer Vertriebsstrategie und Fokussierung auf Marktnischen heben wir uns durch Frische, Vielfalt und Kundenservice erfolgreich vom Wettbewerb ab und haben uns so über Jahrzehnte hinweg ein hervorragendes Standing im Markt erarbeitet. Unsere exklusive Marke Kikok ist vielen anspruchsvollen Genießern ein Begriff.

WIR FREUEN UNS AUF DEINE BEWERBUNG ODER KONTAKTIERE UNS GERNE TELEFONISCH:

Heinrich Borgmeier GmbH & Co. KG, z.Hd. Chrysanthi Nastopoulou, Schöninger Str. 33, 33129 Delbrück, [bewerbung@borgmeier.com](mailto:bewerbung@borgmeier.com)