

*Hausgemachte Qualität  
aus Handwerk und Tradition*

Dafür steht der Name Boneberger.  
Täglich frisch beliefern wir unsere Filialen  
aus der hauseigenen Schlachtung.  
Unsere Tiere stammen ausnahmslos aus  
regionaler Aufzucht.

METZGEREI

**boneberger**

*So schmeckt hausgemacht*

Wir sind ein mittelständischer, inhabergeführter Fleischwarenbetrieb in Oberbayern mit über 20 Filialen. Wir suchen eine geeignete Kraft in Vollzeit oder auch Teilzeitbeschäftigung für die Stelle als

## **LEITER DER QUALITÄTSSICHERUNG (m/w)**

### **Das sind Ihre Aufgaben:**

- Begleitung des Produktionsprozesses und Produktionskontrolle im Rahmen der Qualitätssicherung
- Erfassung und Auswertung von Produktionskennzahlen
- Mitarbeit an Projekten
- Qualitätssicherung in unseren Verkaufsfilialen

### **Damit überzeugen Sie uns:**

- Abgeschlossene Ausbildung zur Fachkraft für Lebensmitteltechnik
- Praktische Berufserfahrungen sind wünschenswert
- gute EDV-Kenntnisse
- Teamgeist, eine ausgeprägte Kommunikationsfähigkeit sowie ein sicherer und verantwortungsbewusster Arbeitsstil

### **Unser Angebot:**

- Eine interessante und herausfordernde Vertrauensposition
- Ein erfolgreiches, stetig wachsendes inhabergeführtes Unternehmen mit anspruchsvollen Produktionsprozessen sowie qualitativ hochwertigen Produkten
- Engagierte Mitarbeiter/innen, kurze Informationswege sowie enger Kontakt zur Geschäftsleitung
- Eine leistungsgerechte Entlohnung in einem dynamischen Team



Metzgerei Boneberger GmbH  
z.Hd. Markus Hochmuth  
Dr.-Manfred-Hirschvogel-Str. 1 - 86956 Schongau  
Tel.: 08861-2368-188 · m.hochmuth@metzgerei-boneberger.de