Seit der Gründung vor mehr als 100 Jahren hat sich Steinrieser Getränke GmbH bis heute zu einem wesentlichen Player der österreichischen Getränkeindustrie entwickelt. Moderne Abfüllanlagen gepaart mit hohen Qualitätsstandards ermöglichen es für namhafte Kunden in ganz Europa zu produzieren.

Zum nächstmöglichen Eintritt suchen wir Sie als

Mitarbeiter*in für den Sirupraum

in Vollzeit, für den Standort St. Gallen/Steiermark

Stellenbeschreibung

- Ausmischen von Sirupen u. Fertigsäften
- Qualitätskontrolle der ausgemischten Erzeugnisse
- Ausfüllen von produktionsrelevanten Dokumenten
- Dokumentation zur Fertigungssteuerung (Produktionsdatenblätter, Formulare zur Rückverfolgbarkeit.)
- Datenerfassung im CSB (chargieren der Rohstoffe und Zuckerannahme)
- Übernahme von Zucker u. Tankzügen

Voraussetzungen:

- Gute Deutschkenntnisse in Wort und Schrift
- Teamfähigkeit
- Qualitätsbewusstsein
- Gutes Zeitmanagement und Flexibilität
- Verantwortungsbewusstsein
- Bereitschaft zur Schichtarbeit
- Technisches Verständnis

Vorteile

Teamspirit: Das Team harmoniert bestens und hat Spaß am Miteinander.
Man unterstützt sich auch abteilungsübergreifend und begegnet sich wertschätzend.

Stabilität: Als langfristig orientiertes, erfolgreiches Familienunternehmen bieten wir eine hohe Arbeitsplatzsicherheit.

Die Entlohnung erfolgt gemäß Kollektivvertrag Nahrungs- und Genussmittelgewerbe. Abhängig von Qualifikation und/oder Erfahrung besteht selbstverständlich eine Bereitschaft zur Überzahlung.

Gleich bewerben: personal@steinrieser.com oder unter
+43 664/1246669| Oberhof 122 | 8933 St. Gallen