

**WIR SUCHEN DICH!**

## Qualitätsmanager Lebensmittel

– Schwerpunkt Audits, Hygiene & Zertifizierungen  
(m/w/d)

|                           |                                                                |
|---------------------------|----------------------------------------------------------------|
| <b>Fachbereich:</b>       | Qualitätsmanagement                                            |
| <b>Beschäftigungsart:</b> | Vollzeit mit 38 Std./Woche oder<br>Teilzeit min. 20 Std./Woche |
| <b>Standort:</b>          | Minden                                                         |



### Das erwartet dich:

- Vorbereitung, Koordination und Betreuung von Kundenaudits und Zertifizierungsaudits
- Planung, Durchführung und Nachbereitung interner Audits
- Mitwirkung bei der Weiterentwicklung des Qualitätsmanagementsystems im Hinblick auf Auditfähigkeit und Zertifizierungsanforderungen
- Kontrolle der Betriebshygiene sowie Ableitung und Nachverfolgung geeigneter Maßnahmen
- Koordination, Priorisierung und Überwachung von Maßnahmen aus Audits, Hygienerundgängen, Kundenanforderungen
- Enge Zusammenarbeit mit Produktion, Technik, Qualitätssicherung und weiteren Fachbereichen zur nachhaltigen Umsetzung von Verbesserungen

### Das bringst du mit:

- Abgeschlossenes Studium oder eine vergleichbare Qualifikation im Bereich Lebensmittel, Qualitätsmanagement oder einer verwandten Fachrichtung
- Erfahrung in der Planung, Durchführung und Nachbereitung von Audits, idealerweise in der Lebensmittelindustrie
- Kenntnisse in Zertifizierungsstandards; Erfahrung mit FSSC 22000 ist von Vorteil
- Gutes Verständnis für Anforderungen an Betriebshygiene, Hygienekontrollen und Maßnahmenmanagement
- Strukturierte, selbständige und verantwortungsbewusste Arbeitsweise mit hoher Umsetzungsorientierung
- Kommunikationsstärke und sicheres Auftreten im Austausch mit internen Bereichen, Kunden und Auditoren
- Gute Englischkenntnisse in Wort und Schrift

### Das bieten wir dir:

- Eine umfangreiche Einarbeitung und ein motivierendes Arbeitsumfeld
- Individuelle Weiterbildungs- und Entwicklungsmöglichkeiten
- Flache Hierarchien und kurze Entscheidungswege
- Hohe Flexibilität durch Arbeitszeitkonto mit der Option auf Freizeitausgleich sowie mobilem Arbeiten
- Unbefristeter Arbeitsvertrag
- 30 Tage Urlaub
- Gesundheitsinitiativen wie Dienstradleasing, Firmenfitness, Physiotherapie, u.v.m.
- Kita-Zuschuss

### Haben wir dein Interesse geweckt?

Dann bewirb dich vorzugsweise per E-Mail und werde ein Teil unseres Teams!

**Hinweis:** Bewerbungen per E-Mail bitte ausschließlich als PDF-Format versenden!

### Du hast noch Fragen?

**Daniela Brockmeyer** hilft dir weiter!

**Telefon:** 0571 64609-105

**E-Mail:** [personal@sauerteig.de](mailto:personal@sauerteig.de)