

Qualitätsmanager Lebensmittel (m/w/d)

(2786)

📍 Standort: Stimpfach 📄 Anstellungsart(en): Heimarbeit/Telearbeit, Vollzeit 📄 Arbeitszeit: 38 Stunden pro Woche
📅 Beschäftigungsbeginn: ab sofort

Die BERA bringt Unternehmen und Talente zusammen. Wir sind der Personalprofi der Region mit über 20 Jahren Erfahrung, besten Kontakten und attraktiven Jobangeboten.

Wir vermitteln dich **direkt** in eine **Festanstellung** als **Qualitätsmanager im Lebensmittelbereich** (m/w/d) bei einem Unternehmen aus der **Süßwarenproduktion** im Raum **Stimpfach**.

Das erwartet dich

- Du bist verantwortlich für die **Erstellung, Prüfung und Aktualisierung von Dokumenten** und optimierst bestehende sowie **entwickelst neue Prozesse**.
- Das **Reklamationsmanagement** liegt in deinen Händen; du stellst sicher, dass festgelegte Korrekturmaßnahmen konsequent umgesetzt werden.
- Durch regelmäßige **Betriebsrundgänge** erkennst du Verbesserungspotenziale und legst entsprechende Maßnahmen fest.
- Du erstellst **Prüfpläne** und koordinierst sowohl interne als auch externe **Laboruntersuchungen**.
- Die **Erarbeitung und Bewertung von Qualitätskennzahlen** gehört zu deinen Kernaufgaben, um die Standards kontinuierlich zu überwachen und zu verbessern.
- Du erstellst **Produktspezifikationen und Deklarationen** und beurteilst diese stets nach den aktuellen lebensmittelrechtlichen Vorgaben.
- Aktiv wirkst du bei der **Durchführung und Auswertung von Audits, Risikoanalysen und Hygienekontrollen** mit, erstellst und pflegst die dazugehörigen Dokumente, einschließlich HACCP.
- Darüber hinaus **schulst du Mitarbeitende zu Qualitätsthemen** und überwachst die Sensorik und den Reinigungszustand.

Das bringst du mit

- Ein **abgeschlossenes Studium der Lebensmitteltechnologie, Ökotrophologie** oder eine vergleichbare Ausbildung ist deine Basis. Idealerweise bringst du bereits **Berufserfahrung in der Lebensmittelbranche** mit.
- Du verfügst über **umfassende Kenntnisse im Lebensmittel- und Hygienerecht** sowie in Standards wie **IFS, HACCP und QM**. Auch den Aufbau und Einsatz eines **QM-Handbuchs** beherrschst du routiniert.
- Ein **ausgeprägtes Qualitäts- und Hygienebewusstsein** zeichnet dich aus.
- Ein **hohes Maß an Eigeninitiative**, gepaart mit **analytischem Verständnis** und Freude an strukturellen und organisatorischen Tätigkeiten, ist für dich selbstverständlich.
- Du arbeitest **routiniert mit MS-Office-Anwendungen**; Kenntnisse in MS 365 und ERP-Systemen sind ein Plus.
- Du kommunizierst sicher in **Englisch, sowohl schriftlich als auch mündlich**.

Mehr als nur ein Job

- Du startest in **Direktvermittlung** in einer **unbefristeten Festanstellung** bei unserem Kunden.
- **Tarifgebundene Bezahlung** inklusive aller **Zuschläge, betriebliche Altersvorsorge** und **arbeitgeberfinanzierte Krankenversicherung**
- Profitiere von einer ausgewogenen Work-Life-Balance dank einer **38-Stunden-Woche** und großzügigen **30 Urlaubstagen pro Jahr**
- **Genieße die Flexibilität** durch die Möglichkeit zum teilweisen Homeoffice, was dir mehr **Gestaltungsspielraum im Arbeitsalltag** gibt
- **JobRad / Businessbike** und **vergünstigte Mahlzeiten in der Betriebskantine**. Zusätzlich erhältst du **Gutscheine für den Werksverkauf** und Zugang zu **ausgewählten Plattform-Angeboten**

- Werde Teil eines kollegialen Arbeitsumfelds mit **regelmäßigen Firmenevents**

Interessiert und motiviert?

Starte als **Qualitätsmanager Lebensmittel** (m/w/d) in **Direktvermittlung** bei unserem Kunden - nutze dazu einfach das Bewerbungsformular oder sende uns deine vollständigen Unterlagen (Lebenslauf und Zeugnisse) per E-Mail an karriere@bera.eu.

Wir freuen uns auf deine Bewerbung!

Dein Ansprechpartner

Sarah Plaza
Gottfried-Leibniz-Straße 10
74172 Neckarsulm

Telefon: +49 151 44011374
karriere@bera.eu
www.bera.eu

Abteilung(en): Qualitätssicherung

Art(en) des Personalbedarfs: Direktvermittlung

[Impressum](#)