



Starten Sie bei uns als

Qualitätsmanager Lebensmittel (m/w/d)

am Standort Emden

Darauf können Sie sich freuen:

- Werden Sie Teil unseres Teams am Produktionsstandort Emden und arbeiten Sie aktiv am Qualitätsmanagement mit: Dazu wirken Sie bei der Erstellung und Weiterentwicklung der QM- und HACCP-Konzepte mit und sichern die Aktualität aller Informationen und Dokumente
- HACCP liegt bei Ihnen im Fokus: Als Teamleitung für diesen Bereich haben Sie einen besonderen Blick auf/für die Umsetzung der Lebensmittelsicherheits-Ziele. Sie nehmen an werksübergreifenden HACCP-Sitzungen teil und vertreten unser Team in diesen Gesprächsrunden
- Ihr Kommunikationstalent kommt bei der Bearbeitung von Kundenanfragen und Reklamationen sowie bei der Durchführung von zum Beispiel Hygieneschulungen zum Einsatz
- Sie begleiten die Audits (zum Beispiel IFS, MSC/ASC, ...) an unserem modernen Produktionsstandort in Emden
- Dank Ihrer soliden Kenntnisse im Bereich Lebensmittelrecht behalten Sie zudem den Überblick über Verpackungen, einschließlich Layout, Zutatenlisten und ähnlicher Aspekte

Das bieten wir Ihnen:

- **Finanzielles:**
 - Neben einer fairen Vergütung erwartet Sie Weihnachts- und Urlaubsgeld
 - Geförderte betriebliche Altersvorsorge und vermögenswirksame Leistungen gehören bei uns selbstverständlich dazu
- Sichern Sie sich eine gute Work-Life-Balance:
 - 30 Urlaubstage
 - Freizeitausgleich bei Überstunden
- **Ihr Arbeitsplatz:**
 - Es erwartet Sie ein angenehmes & familiäres Betriebsklima mit über 130 Kolleginnen und Kollegen
 - Die Produktionsumgebung entspricht den höheren Standards in der Lebensmittelbranche und wir statten Sie natürlich mit der entsprechenden Arbeitskleidung inkl. Wäscheservice aus
 - Sie arbeiten regelmäßig vor Ort in Emden und wir statten Sie mit der Technik für das Home Office (ca. 1 Tag pro Woche) aus
- **Weitere Benefits für Sie:**
 - Kostenlose Programme zur Gesundheitsförderung und Vorsorge
 - Corporate Benefits Programm mit vielen Rabatten namhafter Hersteller (z.B. Elektronik, Urlaubsreisen)

Das ist Ihr Erfolgsrezept:

- Sie bringen eine abgeschlossenes Studium im Bereich Lebensmitteltechnologie, Ökotrophologie oder vergleichbar mit
- Erste Berufserfahrung im Umfeld Qualitätssicherung /Qualitätsmanagement ist von Vorteil – wir freuen uns auch auf Ihre Bewerbung, wenn Sie den Berufseinstieg suchen!
- Neben einem sehr guten Verständnis für qualitätsrelevante Themen bringen Sie Grundkenntnisse in Englisch mit

Genau der richtige Job für Sie? Dann bewerben Sie sich mit wenigen Klicks online!

Sie möchten mehr zu COSTA und der Stelle erfahren? Dann melden Sie sich einfach bei Hanna Beermann!

Hanna Beermann
0160 94977118 (gerne auch per WhatsApp)
05971 7999456
hanna.beermann@apetito.de

JETZT BEWERBEN