



Als Pionier der Bio-Branche beschäftigen wir an unserem Standort zwischen Hamburg und Hannover mehr als 250 Mitarbeitenden. Vor über 50 Jahren gestartet, betreiben wir heute als mittelständisches Unternehmen eine der modernsten Mühlen in ganz Europa – und befinden uns noch immer im stetigen Wachstum.

**Wir suchen zum nächstmöglichen Termin zur Verstärkung unseres
Qualitätsmanagement-Teams eine/n**

Qualitätsmanager (m/w/d)

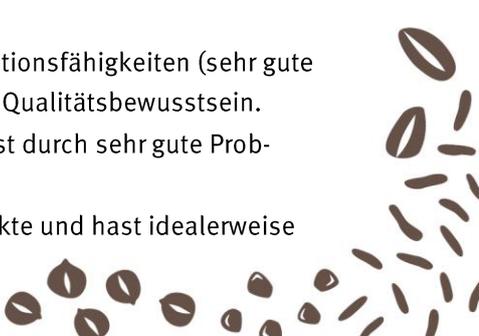
mit Fachwissen im Bereich Bio-Lebensmittel (IFS, HACCP)

Du begeisterst dich für die vielfältigen Themen im Qualitätsmanagement und dein Herz schlägt für Bio-Lebensmittel? Produktqualität und Prozessverbesserungen sind für dich jeden Tag im Fokus? Du liebst Standards und suchst neue, herausfordernde Aufgaben, die dich persönlich und fachlich weiterentwickeln? Dann freuen wir uns auf deine Bewerbung!

Was sind deine Aufgaben?

- Du betreust und entwickelst unser Managementsystem weiter (IFS Food & Broker, Bio- und Verbandszertifizierungen).
- Du bereitest Zertifizierungen und Kundenaudits vor, führst sie zusammen mit dem QM-Team durch und sorgst für die nachhaltige Umsetzung der Anforderungen.
- Du bist verantwortlich für interne Audits und das HACCP-System sowie die Dokumentation und Umsetzung von Maßnahmen.
- Du unterstützt bei der Erstellung von Prozessbeschreibungen und Arbeitsanweisungen.
- Du analysierst Reklamationen und koordinierst mit den Fachabteilungen Maßnahmen zur kontinuierlichen Verbesserung.
- Du prüfst Deklarationen unserer Endverbraucherpackungen auf rechtliche und inhaltliche Korrektheit.
- Du entwickelst und führst interne Schulungen durch und trägst zur Stärkung unserer Lebensmittelsicherheitskultur bei.

Wen wünschen wir uns?

- Du verfügst über ein abgeschlossenes Studium der Lebensmitteltechnologie, Lebensmittelchemie, Ökologophologie (Bachelor/Master) oder ähnlicher Ausrichtung.
 - Zudem besitzt du fundierte Berufserfahrung im Qualitätsmanagement in der Lebensmittelindustrie insbesondere in den Bereichen Zertifizierungen (IFS Food & Broker, Bio- und Verbandszertifizierungen), Kundenaudits, Schulungen und HACCP-Verifikation.
 - Du überzeugst durch eine hohe Sozialkompetenz, motivierende Kommunikationsfähigkeiten (sehr gute Deutsch- und Englischkenntnisse in Wort und Schrift) und ein ausgeprägtes Qualitätsbewusstsein.
 - Des Weiteren arbeitest du selbstständig, eigenverantwortlich und überzeugst durch sehr gute Problemlösungsfähigkeiten.
 - Du bist digital-affin, verfügst über sehr gute Kenntnisse der MS Office Produkte und hast idealerweise Erfahrung mit dem ERP-System SAP-HANA und Recipe Development.
- 

Was bieten wir dir?

- Eine unbefristete Stelle in Vollzeit
- Flexible Arbeitszeiten mit der Möglichkeit des mobilen Arbeitens (min. 3. Tage vor Ort in Rosche sind notwendig)
- Regelmäßige Feedbackgespräche
- Betriebskantine, Frühstücksbuffet, frisches Obst und freie Getränke (Bioprodukte) und eine bezahlte Frühstückspause
- 30 Tage Urlaub
- Mitarbeiterrabatte
- Fahrrad-Leasing
- Mitgliedschaft Hanse-Fit
- Kinderbetreuungszuschuss
- Pensionskasse
- Steuerfreie Arbeitgeberzulagen
- Sonderzahlungen
- Eine langfristige Perspektive in einem dynamisch wachsenden, biologisch und nachhaltig ausgerichteten Unternehmen
- Wir sind mit dem FaMi-Siegel ausgezeichnet. Dieses unabhängige Siegel bestätigt, dass wir wichtige Rahmenbedingungen für die Vereinbarkeit von Familie und Beruf geschaffen haben.
- Vielseitige Aufgaben mit individuellen Entwicklungsmöglichkeiten
- Möglichkeit der aktiven Mitgestaltung des eigenen Arbeitsplatzes
- Kollegiale Zusammenarbeit in gutem Betriebsklima

Wer wir sind:

Selbst als kleiner Hofbetrieb gestartet, haben wir bei Bauck uns aus Überzeugung ganz der nachhaltigen Landwirtschaft in Bio- und Demeter-Qualität verschrieben. Deshalb arbeiten wir auch verstärkt mit Landwirten aus der Region zusammen, um schon vor Ort einen Unterschied zu machen. Unser Ziel: 100 Prozent Bio-Landwirtschaft. So tragen wir dazu bei, die Welt nach und nach besser zu machen und für künftige Generationen lebenswert zu erhalten.

Unsere Spezialität: Leckere, vegetarische oder vegane Mühlenprodukte von Haferflocken über Müslis bis zu Mehlen, die ausschließlich nach Bio-Standards produziert werden. Viele unserer Produkte sind zudem glutenfrei. Das kontrollieren wir in unserem eigenen Labor. Darüber hinaus haben wir zahlreiche Backmischungen im Sortiment, die so einfach in der Anwendung sind, dass wirklich jeder zum Hobbybäcker werden kann.

Alle unsere Mitarbeiter tragen mit Begeisterung zu diesem Ziel bei und machen die Welt damit ebenfalls Tag für Tag ein klein wenig besser. Sei auch du Teil unserer Mission und bewirb dich noch heute!

Deine vollständige schriftliche Bewerbung mit deiner Gehaltsvorstellung und deinem möglichen Eintrittstermin richte bitte an: bewerbung@bauck.de
(Anlagen bitte nur als PDF in einer Datei)

Wir freuen uns auf dich!