



Unser Familienbetrieb ist auf den Handel mit Obst und Gemüse spezialisiert und seit über 30 Jahren fester Partner der Gastronomie. An sechs Tagen die Woche beliefern wir unsere Kunden aus Sterne- und Hotelgastronomie, Catering, System- und Gemeinschaftsverpflegung in Norddeutschland. Die Zufriedenheit unserer Kunden und ein vorausschauendes, nachhaltiges Handeln sind dabei unsere obersten Ziele. Unser hochmodernes Logistikzentrum befindet sich in Hamburg-Moorfleet.

Zum nächstmöglichen Zeitpunkt suchen wir einen qualifizierten und zuverlässigen

Qualitäts- und Produktsicherheitsmanager (m/w/d)

SO SIEHT DEIN TAG BEI UNS AUS:

- Du bist unser Ansprechpartner für alle lebensmittelrechtlichen und qualitätsbezogenen Fragen und hast ein wachsames Auge auf die Einhaltung der Vorschriften zur Produktsicherheit. Dazu berichtest du direkt an die Geschäftsführung.
- Wöchentlich dokumentierst du akribisch alle Unternehmensabläufe, wie beispielsweise die Umsetzung der Hygienestandards, Temperaturüberwachungen und Eichung unserer Waagen.
- Daneben führst du Produktuntersuchungen durch und kümmerst dich um die Pflege der Artikel in Datenbanken und das Erstellen von Produktspezifikationen.
- Ein Hauptaugenmerk von dir liegt auf der Vorbereitung und Begleitung unserer internen und externen Audits, insbesondere unserer jährlichen IFS-Zertifizierung.
- Darüber hinaus lädst du regelmäßig unsere Mitarbeiter zur Schulung im grundlegenden Umgang mit Lebensmitteln ein und führst diese durch.
- Auch das Thema Arbeitsschutz liegt begleitend in deiner Verantwortung.

WAS WIR VON DIR ERWARTEN:

- Du hast ein abgeschlossenes Studium der Lebensmitteltechnologie, -chemie, Ökotrophologie oder eine vergleichbare Ausbildung.
- Dich zeichnet ein überdurchschnittliches Verantwortungsbewusstsein ebenso aus wie eine große Genauigkeit und ein sicheres Planungs- und Organisationsvermögen.
- Du trittst souverän gegenüber Mitarbeitern und externen Partnern auf und hast ein freundliches Wesen.
- Die Arbeit mit Lebensmitteln und Frischeprodukten macht dir großen Spaß.
- Zudem verfügst du über Erfahrungen mit HACCP und IFS.

WAS WIR DIR FÜR DEIN ENGAGEMENT BIETEN:

- Ein selbstständiges und eigenverantwortliches Arbeiten in einem anspruchsvollen Aufgabengebiet
- Eine leistungsgerechte Vergütung
- Einen sicheren Arbeitsplatz in unserem familiengeführten Unternehmen mit flachen Hierarchien und Möglichkeiten der Mitbestimmung
- Eine umfangreiche Einarbeitung, insbesondere auch in unsere firmeneigene Software

NUTZE DEINE CHANCE UND BEWIRB DICH JETZT!

Du fühlst dich angesprochen? Prima, dann freuen wir uns auf deine Bewerbung per E-Mail mit Angabe zur Gehaltsvorstellung und frühestmöglichem Eintrittstermin an:

Kai Köhmann
Personalmanagement
bewerbung@unternehmen-frische.de

Marker oHG - Unternehmen Frische
Amandus-Stubbe-Straße 14 a
22113 Hamburg

Tel: 040 / 80 80 321 - 33
www.unternehmen-frische.de