

Wir brauchen neue Power!



Komm in unser Team!

Die **Meierei Barmstedt eG** gehört mit einer Jahresanlieferung von über 1,4 Mrd. Kilogramm Rohmilch zu den größten milchverarbeitenden Unternehmen in Deutschland. An unseren zwei Standorten in **Barmstedt** und **Neumünster** verarbeiten wir Rohmilch nach höchsten technischen und hygienischen Standards zu Schnittkäse, Pasta Filata-/Mozzarella-Käse, Butter, Rahm sowie zu

Milch- und Molkenkonzentraten. Der Vertrieb erfolgt an Groß- und Einzelhandel, Großverbraucher sowie industrielle Weiterverarbeiter im In- und Ausland. Mit unseren rund 250 Mitarbeitern, davon 11 Auszubildenden, erwirtschaften wir einen Umsatz von über 900 Mio. Euro.

Für unsere **QM-Abteilung am Standort Barmstedt** suchen wir zur Verstärkung unseres Teams zum **nächstmöglichen Eintrittstermin** einen fachlich und menschlich überzeugenden Mitarbeiter (m/w/d).

Ihre Aufgaben:

- verantwortlich für die Qualitätssicherung
- Vorbereitung und Durchführung anstehender externer Audits (IFS Standard Food)
- Ansprechpartner für alle internen QM/QS-Fragestellungen sowie auch kompetenter Ansprechpartner für Behörden und unsere Kunden
- Planung, Einleitung, Koordination und Begleitung von Maßnahmen zur Qualitätssicherung
- Durchführung von internen Audits, Hygienekontrollen und Lieferantenaudits
- Durchführung von Schulungen
- Mitarbeit am strategischen Auf- und Ausbau unseres integrierten Managementsystems und Unterstützung bei der Optimierung unseres QM-Systems
- verantwortlich für die QM-seitige Unterstützung beim Export von Lebensmitteln (u. a. der Aufbereitung von Exportanforderungen)
- Erstellung und Aktualisierung der Schulungs- und QM-Dokumente
- Erarbeitung passgenauer Lösungen zur Umsetzung der Anforderungen aus Normen und Standards (IFS) sowie anderer Zertifizierungen (Halal, Kosher, VLOG).
- Prüfung von Korrektur- und Verbesserungsmaßnahmen
- fachliche und administrative Betreuung unserer IT-gestützten Systeme sowie aktive Mitarbeit in Projekten

Ihr Profil:

- abgeschlossenes Studium zum/r Lebensmitteltechnologe/-in, Oecotrophologen/-in oder eine ähnliche Qualifikation

- Berufserfahrung im Qualitätsmanagement eines produzierenden Lebensmittelunternehmens
- umfassende Kenntnisse im Bereich Qualitätssicherung/-management
- einschlägiges Fachwissen und Erfahrung zu HACCP, Hygiene, IFS, Lebensmittelrecht, Mikrobiologie und Produktkenntnisse
- Bereitschaft, sich permanent weiterzuentwickeln und Verantwortung zu übernehmen
- Kundenorientierung, Kommunikationsstärke und souveränes Auftreten
- ausgeprägtes Prozessverständnis und ein sicherer Umgang mit MS Office
- analytische und selbstständige Arbeitsweise

Wir bieten:

- **Spielraum und Eigenverantwortung:** tolle Projekte mit fachlich herausfordernden Aufgaben, flache Hierarchien, Gestaltungsfreiheit mit Rückendeckung in einem wachsenden Unternehmen
- **Individuelle Förderung:** fundierte Einarbeitung, regelmäßige Mitarbeitergespräche, motivierende Ziele und persönlicher Entwicklungsplan
- **Zuverlässigkeit und Kontinuität:** wertebasierte Unternehmensführung, langfristige Perspektiven
- **Motivierendes Arbeitsumfeld:** attraktive Vergütung (inkl. Urlaubs- & Weihnachtsgeld) und Sozialleistungen, attraktive betriebliche Altersvorsorge mit hohem Arbeitgeberzuschuss, moderne Arbeitsmittel, flexible Arbeitszeiten in einem systemrelevanten Unternehmen

Haben wir Ihr Interesse geweckt?

Dann freuen wir uns auf Ihre aussagekräftige Bewerbung, **bevorzugt per E-Mail an bewerbung@meierei-barmstedt.de**, unter Angabe Ihrer Gehaltsvorstellung und des frühestmöglichen Eintrittsdatums.

Meierei Barmstedt eG
Mühlenstraße 44
25355 Barmstedt