



Terheggen & Dethlefsen Food Engineering ist ein dynamisches, flexibles, mittelständisches Unternehmen der Lebensmittelindustrie. An unserem Standort in Hamburg entwickeln wir Rezepte und produzieren Trockengewürzmischungen inkl. funktionaler Inhaltsstoffe für die Lebensmittelindustrie. Zu unseren Entwicklungen gehören hauptsächlich Feinkost- und Instantprodukte, aber auch Süßspeisen und andere innovative Produkte. Im Mittelpunkt unserer Tätigkeit stehen unsere Kunden, die die Qualität unserer Arbeit schätzen.

Zum nächstmöglichen Zeitpunkt suchen wir eine Verstärkung für unser Team in der sensorischen Qualitätssicherung. Wenn Sie eine Leidenschaft für Qualität haben dann sind Sie bei uns genau richtig.

Sensorische Qualitätssicherung (m/w/d)

Diese Aufgaben erwarten Sie

→ **Wareneingangs- und Rohstoffkontrolle**

Sie prüfen Wareneingänge und Rohstoffmuster nach einem festgelegten Prüfplan. Sie arbeiten eng mit externen Laboren zusammen, um alle notwendigen Analysen durchzuführen.

→ **Dokumentenmanagement**

Sie sorgen dafür, dass alle Dokumente für unsere Rohstoffe auf dem neuesten Stand sind, von Spezifikationen bis hin zu Allergenen und Zertifikaten. Bei Bedarf stehen Sie direkt im Kontakt mit unseren Lieferanten, um Aktualisierungen anzufordern.

→ **Qualitätssicherung und Reklamationsmanagement**

Sie prüfen und geben Fertigmischungen frei, wobei Sie die Wiegedaten kontrollieren, und sensorische Analysen durchführen. Bei Reklamationen arbeiten Sie eng mit anderen Abteilungen zusammen, um Lösungen zu finden.

→ **Zusätzliche Verantwortungsbereiche**

Sie nehmen an Lieferantenaudits teil und werden Mitglied unseres Food Fraud Teams. Gemeinsam mit uns entwickeln Sie an unserer Nachhaltigkeitsstrategie für unser Unternehmen.

Ihr Profil

Sie haben eine Ausbildung oder ein Studium im Bereich Lebensmitteltechnologie, Ökotrophologie oder einem ähnlichen Bereich abgeschlossen. Idealerweise bringen Sie Erfahrung in der Qualitätssicherung in der Lebensmittelindustrie mit. Sie sind vertraut mit sensorischen Prüfverfahren und lebensmittelrechtlichen Bestimmungen. Analytisches Denken und eine sorgfältige Arbeitsweise sind Ihnen wichtig. Teamarbeit macht Ihnen Spaß, und Sie kommunizieren gerne – auch auf Englisch!

Das bieten wir Ihnen

Eine abwechslungsreiche Position in einem freundlichen und engagierten Team. Spannende Herausforderungen und die Möglichkeit, eigene Ideen einzubringen. Raum für Ihre persönliche und fachliche Weiterentwicklung. Ein angenehmes Arbeitsumfeld mit flachen Hierarchien.

Haben wir Ihr Interesse geweckt?

Dann freuen wir uns auf Ihre Bewerbung mit Angabe Ihres frühesten Eintrittstermins und Ihrer Gehaltsvorstellung vorzugsweise per E-Mail an m.reichert@terheggen-dethlefsen.de
Ihre Ansprechpartnerin ist Madlen Reichert

Werden Sie Teil unseres Teams und gestalten Sie mit uns die Zukunft der Lebensmittelqualität.

Stand: 12.11.2024