WIR SUCHEN SIE

Mitarbeiter*in Qualitätsmanagement (m/w/d)

Schwerpunkt Lebensmittelrecht, Produktdeklaration

1934 gegründet, ist unser Familienunternehmen heute bereits in 4. Generation erfolgreich. Regional fest verwurzelt, stehen wir in der Tradition einer bodenständigen und authentischen Hausmacher-Küche, der wir bis heute verpflichtet sind und die wir stetig weiterentwickeln.

Dreistern-Lebensmittel haben einen festen Platz in deutschen Küchen. Das Sortiment umfasst Eintöpfe, Fleisch- und Aspikspezialitäten, komplette Gerichte der klassischen Hausmannskost, aber auch innovative Gerichte, inspiriert von aktuellen Foodtrends der internationalen Küche.

Qualität ist für uns nicht nur ein Wort, sondern ein Wert, der von jedem Dreistern-Mitarbeiter gelebt wird. Ganz nach unserem Motto „Qualität die schmeckt“ verwenden wir für unsere Rezepturen nur sorgfältig ausgewählte Zutaten und bieten so Gerichte, die immer schmecken wie hausgemacht.

Seit 1994 produziert Dreistern in der Fontanestadt Neuruppin. Rund 190 Beschäftigte und Auszubildende kochen hier auf einer Fläche von über 15.000 m² an jedem Werktag ca. 500.000 Mahlzeiten. Unsere Produktion orientiert sich an den modernsten Standards der Lebensmitteltechnologie. Außerdem schonen wir die Umwelt, denn wir arbeiten mit hocheffizienten energiesparenden Produktionsanlagen.

Ein leistungsfähiges Logistiksystem sorgt dafür, dass unsere Lebensmittel aus der Ruppiner Schweiz den Weg in die Supermarktregale in ganz Deutschland und darüber hinaus finden.

Wir bieten:

- Einen Arbeitsplatz in Vollzeit
- Ein angenehmes Betriebsklima innerhalb eines dynamischen Teams
- Keine Feiertags- oder Wochenendarbeit
- Personalrabatt im Werksverkauf
- Betriebliche Altersvorsorge inkl. Arbeitgeberzuschuss
- Urlaubsgeld und Weihnachtsgeld
- Fahrradleasing, Betriebsevents und noch viel mehr!

Sie bringen mit:

- Erfolgreich abgeschlossenes Studium im Bereich Lebensmitteltechnologie, Lebensmittelrecht, Ökotrophologie oder eine vergleichbare Ausbildung mit Kenntnissen im Qualitätsmanagement
- Praktische Erfahrungen im Bereich Qualitätssicherung mit Schwerpunkt in der Lebensmittelindustrie
- Erfahrung mit Lebensmittelstandards und deren Audits (IFS, QS)
- Aktuelle Kenntnisse im Lebensmittelrecht und HACCP
- Gute Englischkenntnisse
- Durchsetzungsfähigkeit, Organisationsstärke, Belastbarkeit und ein hands-on-geprägter Arbeitsstil

Ihre Aufgaben:

- Sie verfolgen proaktiv nationale und internationale lebensmittelrechtliche Neuerungen, Verordnungen und Standards (z.B. EU-Verordnungen, nationale Gesetze, branchenspezifische Richtlinien) und bewerten deren Relevanz für unser Unternehmen.
- Sie übersetzen gesetzliche Anforderungen in konkrete Maßnahmen und sind maßgeblich an der Implementierung dieser Neuerungen in unsere betrieblichen Abläufe, Prozesse und Produktdokumentationen beteiligt.
- Sie tragen die Mitverantwortung für die Prüfung, Erstellung und Pflege von rechtssicheren Produktdeklarationen, Spezifikationen und Produktinformationen auf Basis bestehender Rezepturen, Rohstoffdaten und gesetzlicher Vorgaben.
- Archivierung von internen Aufzeichnungen
- Sie fungieren als kompetenter Ansprechpartner für interne Abteilungen (z.B. Entwicklung, Einkauf, Vertrieb) in allen Fragen des Lebensmittelrechts und der Produktkennzeichnung.
- Reklamationsmanagement: Sie bewerten die Bearbeitung von Kunden- und Behördenbeanstandungen (Reklamationen) und leiten detaillierte Ursachenanalysen in enger Zusammenarbeit mit internen Abteilungen (z.B. Produktion, Einkauf) und externen Partnern ein.

Wir freuen uns auf Ihre Kontaktaufnahme.

Informieren Sie sich unter www.dreistern-gerichte.de/mitarbeiter-qualitaetsmanagment-m-w-d

DREISTERN-Konserven GmbH & Co. KG
Philipp-Oehmigke-Straße 4 | 16816 Neuruppin | Tel. 03391-59 57 0

Qualität die schmeckt