

Zum nächstmöglichen Zeitpunkt suchen wir für die Qualitätssicherung am Standort Berlin eine fachlich und menschlich überzeugende






## Abteilungsleitung Prozesssicherheit (m/w/d)

### Deine Ansprechperson



Yasmin Zalewski  
Personalabteilung  
Tel: [+49 30 417737936](tel:+4930417737936)

-  **Standort**  
Berlin
-  **Bereich**  
Qualitätssicherung
-  **Einstieg**  
Führungskraft

### Einleitung

Storck zählt zu den größten Süßwarenherstellern weltweit. Marken von uns begeistern Menschen in über 100 Ländern – dank der Leidenschaft und Kompetenz von über 8.600 Mitarbeitenden. Als familiengeführtes Unternehmen verbinden wir täglich bewährte Prinzipien mit neuen Impulsen. Verlässlichkeit, gemeinsames Wachstum und ein starkes Miteinander prägen alles, was wir tun – stets begleitet von einem hohen Anspruch an Leistung und Qualität.

Zum nächstmöglichen Zeitpunkt suchen wir für die Qualitätssicherung am Standort Berlin eine fachlich und menschlich überzeugende Abteilungsleitung Prozesssicherheit (m/w/d)

### Aufgabenschwerpunkte

- Fachliche und disziplinarische Führung sowie kontinuierliche Entwicklung der Abteilung Prozesssicherheit, die auch das HACCP-System und die Betriebshygiene beinhaltet
- Koordination und Optimierung abteilungsinterner Abläufe sowie Steuerung relevanter Prozesse
- Kritische Analyse bestehender Prozesse sowie Ableitung, Festlegung und Umsetzung von Korrektur- und Präventionsmaßnahmen in enger Zusammenarbeit mit relevanter Schnittstellen
- Erarbeitung und Implementierung einer optimierten Berichtserfassung sowie aussagekräftiger Auswertungen
- Organisation und Sicherstellung von Analysen in der Produktion, insbesondere in den Bereichen Allergene, Anlagen- und Umfeldhygiene, Wasser sowie weiterer eingesetzter Medien
- Planung und Durchführung von Hygienerundgängen, internen Audits sowie Lieferantenaudits
- Organisation, Koordination und Betreuung der PCQI im Werk
- Fachliche Begleitung technischer Projekte unter Prozesssicherheits- und QS-Aspekten
- Betreuung und Steuerung QS-relevanter externer Dienstleister

### Qualifikationen

- Studium der Lebensmitteltechnologie bzw. einer vergleichbaren Studienrichtung
- Relevante Berufserfahrung in Prozesssicherheit, Qualitätssicherung oder Qualitätsmanagement sowie erste bis mehrjährige Führungserfahrung mit ausgeprägter Kommunikationsstärke
- Erfahrung in der Organisation, Steuerung und Optimierung von Arbeitsabläufen und Prozessen
- Präzise, analytische, systematische sowie selbstständige Arbeitsweise mit ausgeprägter Fähigkeit zur Priorisierung
- Hohes Maß an Flexibilität und Belastbarkeit sowie ein sicheres und verbindliches Auftreten
- Ausgeprägtes Verantwortungsbewusstsein, Umsetzungsstärke sowie eine hohe Eigenmotivation
- Gute Englischkenntnisse sowie sichere Anwenderkenntnisse in MS Office und SAP
- FDA-PCQI-Ausbildung von Vorteil

### Was wir bieten

- 30 Tage Urlaub pro Jahr sowie zusätzlich Heiligabend und Silvester frei
- Flexible Arbeitszeiten mit einem Arbeitszeitkonto bei einer 38-Stunden-Woche
- Profitieren Sie von einer attraktiven Vergütung mit Weihnachts- und Urlaubsgeld sowie regelmäßigen Tariferhöhungen
- Umfangreiche Zusatz- und Sozialleistungen (z. B. Teilhabe am Unternehmenserfolg dank unserer lukrativen Storck Mitarbeiterbeteiligung, betriebliche Altersvorsorge und vermögenswirksame Leistungen)
- Egal, ob ein bezuschusstes ÖPNV-Monatsticket oder ein JobRad-Angebot - wir freuen uns, beides zu unterstützen

- Als Familienunternehmen schaffen wir ein Arbeitsumfeld, das von Wertschätzung und Hilfsbereitschaft geprägt ist
- Unseren tollen Teamzusammenhalt stärken wir auch bei unseren Betriebsfesten und abwechslungsreichen Team- und Sportevents
- Durch kontinuierliches Wachstum bieten wir einen sicheren Arbeitsplatz mit Zukunftsperspektiven
- Zahlreiche Weiterbildungs- und Entwicklungsmöglichkeiten, um Ihr eigenes Know-how stetig zu erweitern
- Die Gesundheit unserer Mitarbeitenden liegt uns am Herzen, weshalb wir ein vielfältiges Angebot für Ihre Gesundheit und Ihr Wohlbefinden bieten
- Neben unserer Nasch-Flatrate gibt es in unserem bezuschussten Betriebsrestaurant täglich wechselnde Gerichte
- Entdecken Sie unsere Mitarbeiterrabattportale und profitieren Sie von exklusiven Preisvorteilen