

Sie haben Lust, eine zentrale Rolle bei der Weiterentwicklung unseres Qualitätsmanagementsystems und der Begleitung von Audits zu spielen? Dann werden Sie in unbefristeter Festanstellung Teil unserer Qualitätssicherung am Standort Halle (Westf.) als



Spezialist Qualitätsmanagement (m/w/d)

Deine Ansprechperson



Sarah Rieksneuwöhner
Personalabteilung
Tel: +49 5201 128088



Standort

Halle (Westf.)



Bereich

Qualitätsmanagement



Einstieg

Fachkraft

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.

Sie haben Lust, eine zentrale Rolle bei der Weiterentwicklung unseres Qualitätsmanagementsystems und der Begleitung von Audits zu spielen? Dann werden Sie in unbefristeter Festanstellung Teil unserer Qualitätssicherung am Standort Halle (Westf.) als Spezialist Qualitätsmanagement (m/w/d)

Aufgabenschwerpunkte

- In dieser Funktion erstellen und pflegen Sie QM-Anweisungen und stimmen diese bereichsübergreifend ab.
- Sie bereiten eigenverantwortlich Daten und Dokumente auf und arbeiten beispielsweise QS-Berichte und -Präsentationen für Managementreviews oder digitale Schulungspräsentationen aus.
- Durch die Aufrechterhaltung und Weiterentwicklung des QM-Systems tragen Sie zur Einhaltung der Anforderungen der Standards IFS, FSSC 22000 sowie des Food Safety Modernization Acts (FDA) bei.
- Darüber hinaus unterstützen Sie beim Aufbau und bei der Ausführung von neuen Lebensmittelsicherheitsanforderungen und begleiten die Produktion bei den Veränderungsprozessen.
- Sie bereiten interne und externe Audits sowie Inspektionen – insbesondere nach IFS, FSSC und FDA – vor, begleiten diese und tragen zu einem erfolgreichen Auditverlauf bei.
- Zudem kommunizieren, verifizieren und dokumentieren Sie festgestellte Abweichungen und Maßnahmen, bearbeiten Auditberichte und Maßnahmenpläne.

Qualifikationen

- Sie haben ein Studium in einem lebensmittelbezogenen oder naturwissenschaftlichen Fachgebiet, z. B. Lebensmittelwissenschaften, Lebensmitteltechnologie, Lebensmittelchemie, Lebensmittelsicherheit / Food Quality & Safety oder eine vergleichbare Qualifikation mit dem Schwerpunkt Qualitätsmanagement abgeschlossen.
- Erste Erfahrungen im Qualitätsmanagement konnten Sie bereits sammeln, idealerweise bei einem Lebensmittelhersteller.
- Sie haben Freude an einer strukturierten und qualitätsorientierten Arbeitsweise und betrachten Prozesse bereichsübergreifend.
- Verantwortungsbewusstsein, Verlässlichkeit und Eigeninitiative gehören für Sie selbstverständlich zum Arbeitsalltag.
- Ihre Kommunikationsstärke zeichnet Sie aus – Sie drücken sich in Wort und Schrift sicher in deutscher Sprache aus und darüber hinaus auch gut in Englisch.

Was wir bieten

- 30 Tage Urlaub pro Jahr sowie zusätzlich Heiligabend und Silvester frei
- Flexible Arbeitszeiten mit Arbeitszeitkonto bei einer 38-Stunden-Woche
- Profitieren Sie von einer attraktiven Vergütung mit Weihnachts- und Urlaubsgeld sowie regelmäßigen Tarifierhöhungen
- Umfangreiche Zusatz- und Sozialleistungen (z. B. Teilhabe am Unternehmenserfolg dank unserer lukrativen Storck Mitarbeiterbeteiligung, betriebliche Altersvorsorge und vermögenswirksame Leistungen)
- Egal, ob ein bezuschusstes ÖPNV-Deutschlandticket oder ein JobRad-Angebot - wir freuen uns, beides zu unterstützen
- In unserem familiengeführten Unternehmen schaffen wir eine Arbeitsatmosphäre, die 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 guten 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, wie z. B. 50% Zuschuss zu einer Sportnavi Mitgliedschaft
- Neben unserer Nasch-Flatrate gibt es in unserem bezuschussten Betriebsrestaurant täglich wechselnde Gerichte
- Entdecken Sie unsere Mitarbeiterrabattportale und unseren Personalverkauf und profitieren Sie von exklusiven Preisvorteilen