

Sie haben eine hohe Affinität für die Verarbeitung von Daten in Systemen und denken sich gerne in Datenflüsse und Abhängigkeiten zwischen Systemen hinein? Dann unterstützen Sie uns in unbefristeter Festanstellung am Standort Halle (Westf.) als

Datenmanager (m/w/d) Lebensmittelspezifikationen



Deine Ansprechperson



Sarah Rieksneuwöhner
Personalabteilung
Tel: [+49 5201 128088](tel:+495201128088)



Standort

Halle (Westf.)



Bereich

Forschung & Entwicklung



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 eine hohe Affinität für die Verarbeitung von Daten in Systemen und denken sich gerne in Datenflüsse und Abhängigkeiten zwischen Systemen hinein? Dann unterstützen Sie uns in unbefristeter Festanstellung am Standort Halle (Westf.) als Datenmanager (m/w/d) Lebensmittelspezifikationen

Aufgabenschwerpunkte

- Sie übernehmen die Pflege und Anlage von Spezifikationen für Rohstoffe und Rezepturen und bearbeiten dabei auch kundenspezifische Anforderungen sowie internationale Länderanfragen.
- Die technische Konfiguration unseres Rezepturverwaltungssystems liegt in Ihrer Verantwortung – inklusive Datenpflege, Systemtests und Definition und Ausarbeitung von System- und Schnittstellenanforderungen.
- Sie kennen sich mit dem Rezepturverwaltungssystem besonders gut aus, definieren einheitliche Vorgehensweisen zur Nutzung und Pflege, führen Schulungen durch und fungieren zudem als Ansprechperson für den Systemanbieter.
- Berechtigungen für das Rezepturverwaltungssystem und SAP werden von Ihnen definiert und verwaltet.
- Digitale Prozesse in der Forschung & Entwicklung werden von Ihnen aktiv mitgestaltet, indem Sie z.B. ein Wiki aufbauen und Berichte und Formulare konfigurieren.
- Sie begleiten interne Audit und setzen die Zertifizierungs- und Auditanforderungen systemseitig um.
- Darüber hinaus übernehmen Sie die fachliche Leitung in Projekten.

Qualifikationen

- Ihre IT- bzw. Systemaffinität findet sich in Ihrer Qualifikation wieder, z. B. durch ein Studium im Bereich Information Systems, Computing & Science, Bioinformatik, Chemieinformatik oder Lebensmitteltechnik mit Digitalisierungsschwerpunkt.
- Sie konnten bereits Berufserfahrung sammeln, idealerweise in einer ähnlichen Funktion, in der Sie mit Programmen wie Rezepturverwaltungssystemen, SAP oder Excel gearbeitet haben.
- Mit Ihrem analytischen Denkvermögen durchblicken Sie schnell technische Zusammenhänge in Systemen.
- Zudem zeichnet sich Ihre Arbeitsweise durch Sorgfalt und eine hohe Kommunikationsfähigkeit aus.

Was wir bieten

- 30 Tage Urlaub pro Jahr sowie zusätzlich Heiligabend und Silvester frei
- Flexible Arbeitszeiten mit Arbeitszeitkonto und der Option zum mobilen Arbeiten 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