

The image shows three packages of Jeremias pasta: a 1.5 kg box of Gemelli, a 2.5 kg bag of Family Nudeln, and a 10 kg box. They are set against a background of a golden wheat field under a bright blue sky with a sun flare.

*Wir machen
Nudel-Qualität
erlebbar*

Jeremias[®]
feine Nudelspezialitäten

Sie suchen eine Aufgabe, die Ihnen richtig gut schmeckt und einen Arbeitsplatz, der Appetit auf neue Herausforderungen macht? Dann kommen Sie in unser Team der Teigwarenfabrik Jeremias GmbH. Wir wissen, wie man Nudeln mit Leidenschaft und in herausragender Qualität produziert und verbinden handwerkliches Know-how mit modernen Herstellungsverfahren. Unsere Anwenderkunden aus der Gemeinschaftsverpflegung schätzen unseren Service und den qualitativen Unterschied, den Jeremias-Produkte beim Kochen und im Geschmack machen. Als mittelständisches Familienunternehmen sind wir beliebter und zuverlässiger Partner bei den führenden Handelsunternehmen im Großverbraucher-Bereich und bei Industriekunden. Im Einzelhandel sind wir regional vertreten.

Vielleicht sind Sie unser neuer

Qualitätsmanager (m/w/d) in Teilzeit (25-30 Std. / Woche)

Ihre Aufgaben und Verantwortlichkeiten

- Verantwortungsvolle Umsetzung und Weiterentwicklung unseres Qualitätsmanagement-Systems (ISO 9001:2015, HACCP) und der Qualitätsstandards des Unternehmens
- Vorbereitung, Durchführung, Nachbereitung und Maßnahmenverfolgung interner und externen Audits (Zertifizierungen: ISO, BIO, g.g.A. sowie von Kundenaudits)
- Einführung und Umsetzung von IFS oder BRC
- Erstellung und Pflege von qualitätsrelevanten Dokumenten (Verfahrens-, Arbeits- und Prüfanweisungen), Protokolle, Auswertungen, Produktspezifikationen, etc.
- Überwachung der Hygienevorschriften sowie Durchführen von Wareneingangs- und Produktprüfungen
- Koordination und Auswertung von externen Laboranalysen und Kennzeichnungsprüfungen
- Planung und / oder Durchführung von Mitarbeiterschulungen
- Bearbeitung, Auswertung und Beantwortung von Reklamationen und Kundenanfragen
- Kontakt mit unserem Branchenverband und ggf. mit den lokalen Behörden
- Leitung von Sonderprojekten (generelle Qualitätsthemen, Nachhaltigkeit, lebensmittelrechtliche Beurteilung von neuen Produkten, etc.)

Das wünschen wir uns von Ihnen:

- Abgeschlossenes Studium der Ökotrophologie, Lebensmitteltechnologie mit Schwerpunkt Qualitätsmanagement (Food) oder ein vergleichbarer Abschluss
- Berufserfahrung im Bereich Qualitätsmanagement/Qualitätssicherung in der Lebensmittelproduktion
- Fundierte Kenntnisse im Lebensmittelrecht und Erfahrung in der Umsetzung gängiger QM-Systeme
- Strukturierte, lösungsorientierte, selbstständige Arbeitsweise sowie ein hohes Maß an Entscheidungsstärke und ausgeprägte Hands-on-Mentalität
- Gute Englischkenntnisse in Wort und Schrift
- Sicherer Umgang mit den gängigen MS Office-Produkten

Gründe, die für uns sprechen

- Abwechslungsreiche, anspruchsvolle und verantwortungsvolle Aufgaben
- Familiäres Traditionsunternehmen mit kurzen Entscheidungswegen und flachen Hierarchien
- wertschätzendes Miteinander in einem sympathischen Kollegenteam
- Betriebliche Alters- und Gesundheitsvorsorge oder Tankgutscheine
- Mitarbeiterrabatt auf unsere Nudelspezialitäten
- Parkplatz und gute öffentliche Verkehrsanbindung vorhanden

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche und aussagekräftige Bewerbung mit Angabe Ihres frühestmöglichen Eintrittstermins an Herrn Guido Jeremias.