

# Mitarbeiter (m/w/d) Qualitätssicherung Lebensmittel FMCG

(1699)

 Anstellungsart(en): Vollzeit  Arbeitszeit: 40 - 40 Stunden pro Woche  Gehaltsspektrum: 30 - 38 Euro pro Stunde  
 Beschäftigungsbeginn: ab sofort

Als Mitarbeiter (m/w/d) in der Qualitätssicherung übernehmen Sie eine zentrale Rolle bei der Sicherstellung höchster Standards in der Lebensmittelproduktion. In dieser verantwortungsvollen Position sorgen Sie dafür, dass unsere Produkte nicht nur den gesetzlichen Anforderungen entsprechen, sondern auch die Erwartungen der Kundinnen und Kunden im Einsatzunternehmen übertreffen. Sie koordinieren Prüfprozesse, überwachen Hygiene- und Qualitätsrichtlinien und tragen mit Ihrem Fachwissen dazu bei, unsere hohen Ansprüche an Sicherheit und Qualität nachhaltig zu gewährleisten. Der Arbeitsort ist auch mit öffentlichen Verkehrsmitteln sehr gut erreichbar. Bewerben Sie sich jetzt.

## Ihre Aufgaben:

- Sicherstellung der Produktqualität durch Verkostungen, Chargendokumentation und Kontrolle der Fertigungsunterlagen
- Organisation und Überprüfung von Rückstellmustern
- Durchführung, Auswertung und Dokumentation des Hygiene-Monitorings gemäß cGMP-Richtlinien
- Steuerung und Betreuung externer Hygieneserviceleister in den Bereichen Wäsche, Schädlingsbekämpfung und Reinigung
- Koordination sowie Analyse von externen Prüfungen für Rohstoffe, Verpackungsmaterialien und Fertigprodukte
- Kontrolle und Freigabe von Verpackungsmaterial-Anlieferungen
- Beauftragung, Bewertung und Dokumentation von Analysen mit Schwerpunkt auf glutenfreie Produkte nach AOECs-Standard
- Verantwortung für die Prüfmittelüberwachung
- Mitwirkung an Qualitätsprojekten, beispielsweise Lagertests
- Fachgerechte Präsentation des Verantwortungsbereichs bei internen und externen Audits

## Ihr Profil:

- Abgeschlossene Ausbildung als Laborant (m/w/d) in den Fachrichtungen Chemie, Pharmazie oder Mikrobiologie
- Mehrjährige Erfahrung in einem Prüflabor sowie fundierte Kenntnisse in Qualitätssicherung und Qualitätsmanagement innerhalb der Lebensmittelproduktion
- Vertraut mit den gängigen Standards im Lebensmittelbereich (IFS, BRC, Bio, FSMA sowie AOECs-Standard „Glutenfrei – Durchgestrichene Ähre“)
- Sehr gute Deutschkenntnisse sowie gute Englischkenntnisse in Wort und Schrift
- Sicherer Umgang mit MS Office-Anwendungen
- Selbstständige, strukturierte und zugleich teamorientierte Arbeitsweise
- Hohes Maß an Sicherheits-, Verantwortungs- und Qualitätsbewusstsein
- Kommunikationsstärke und Aufgeschlossenheit

## Wir bieten:

- Kostenfreie Verpflegung mit frischem Gebäck, Brot, Aufschnitt und Obst
- Sehr gute Anbindung an öffentliche Verkehrsmittel
- Geregelte Arbeitszeiten
- Vielfältige und anspruchsvolle Aufgaben in einem modernen Unternehmen
- Langfristige Perspektive in einem krisensicheren Unternehmen

Senden Sie uns bitte Ihre Bewerbung per E-Mail oder gerne auch unter 0911 99 99 86 0 per WhatsApp. Fragen können Sie auch gerne per WhatsApp stellen.

## Kontakt Daten für Stellenanzeige

redworkgroup GmbH  
z. Hd. Jessica Jungwirth  
Plobenhofstraße 1-9  
D-90403 Nürnberg

Tel.: 0911 99 99 86 20  
[job@redworkgroup.com](mailto:job@redworkgroup.com)

**Art(en) des Personalbedarfs:** Neubesetzung

[Impressum](#)