



Oecotrophologe / Lebensmittelchemiker / Lebensmitteltechnologe (m/w/d)

📍 Duisburg, Deutschland 🏠 Teilweise Home-Office 🕒 Vollzeit

[JETZT BEWERBEN](#)



Einleitung

Die BÄKO-ZENTRALE eG ist der Rohstoffbeschaffungsspezialist der BÄKO-Organisation für über 13.000 Bäcker und Konditoren in Deutschland und Österreich. Als modernes Großhandels- und Dienstleistungsunternehmen sind wir täglich auf den Weltmärkten aktiv, um die zuverlässige Belieferung und Versorgung der backenden Handwerksbetriebe nachhaltig zu sichern. Mit unseren weiterentwickelten digitalen Services stellen wir zudem dem backenden Handwerk zukunftsorientierte Dienstleistungen zur Verfügung. Unsere Mitarbeitenden sind ein wichtiger Bestandteil unserer Qualitätsphilosophie. Eine vertrauensvolle, faire und langfristige Zusammenarbeit ist uns wichtig.

Qualität bedeutet für uns Vertrauen und kontrollierte Prozesse über die gesamte Wertschöpfungskette: vom Ursprung über die Partner bis hin zum Verbraucher. Für Qualität geben wir alles ... gestern, heute und morgen. Hast Du Lust, uns dabei zu unterstützen?

Deine Aufgaben:

Für unsere Abteilung Qualitätsmanagement in unserer Zentrale in Duisburg suchen wir Dich zur Ergänzung unseres engagierten Teams.

Du übernimmst nach individueller Einarbeitung gemeinsam mit dem Team folgende Aufgaben:

- fachliche Beurteilung, Verwaltung und Pflege von Rohstoff- und Warenspezifikationen
- Durchführung und Dokumentation von Wareneingangskontrollen
- Bearbeitung von qualitätsbezogenen Anfragen und Reklamationen
- Koordination des Probenversandes und Beurteilung der Analyseergebnisse
- Begleitung von Audits
- Mitarbeit im HACCP Team
- Unterstützung bei der Umsetzung und Weiterentwicklung des Qualitätsmanagementsystems

Dein Profil:

Du möchtest uns unterstützen und bringst idealerweise folgendes mit:

- Erfolgreich abgeschlossenes Studium in einem thematisch passenden Bereich
- fundierte Fachkenntnisse im Lebensmittelrecht
- Kenntnisse über die Zertifizierung biologischer Erzeugnisse und praktische Kenntnisse in der Back- und Konditoreiwarenherstellung von Vorteil, aber nicht zwingend erforderlich
- Selbstständige und sorgfältige Arbeitsweise sowie Kommunikations- und Teamfähigkeit
- Gute Deutsch- und Englischkenntnisse in Wort und Schrift
- Sicherer Umgang mit MS-Office-Produkten

Wir bieten Dir:

Wir bieten Dir einen zukunftssicheren Arbeitsplatz mit einer sinnstiftenden Tätigkeit zur Unterstützung der Bäckereien und Konditoren in Deutschland und Österreich. In einem engagierten Team mit tollen Kolleginnen und Kollegen gestaltest Du unseren Erfolg täglich mit.

- **Unbefristete Tätigkeit** in Vollzeit und Festanstellung
 - **Flexible Arbeitszeiten** mit **Homeoffice-Möglichkeit** (2 Tage / Woche)
 - **38,5 Std.** Wochenarbeitszeit mit Gleitzeitregelung
 - 30 Tage Urlaub
 - Intensive, individuelle Einarbeitung
 - Moderne, zeitgemäße Büroausstattung
 - Kollegiales und professionelles Arbeitsumfeld in einem motivierten Team
-
- 13 Monatsgehälter
 - Betriebliche Altersvorsorge
 - Corporate-Benefits-Programm
 - Personalrabatt auf das komplette Sortiment
 - kostenlose Parkplätze
 - Attraktive Weiterbildungs- und Entwicklungsmöglichkeiten

Haben wir Dein Interesse geweckt?

Dann freuen wir uns auf Deine aussagekräftigen Bewerbungsunterlagen.

Bei Fragen zum Unternehmen oder zur Stellenausschreibung sende uns gerne eine Nachricht oder melde Dich telefonisch bei:

BÄKO-ZENTRALE eG

Claudia Carnein oder Susanne Faeser

Telefon: +49 203 7684169 oder +49 203 7684170

