

Mitarbeiter (m/w/d) Qualitätsmanagement

Position: Vollzeit
Standort: Köln, 50667
Bereich: Service Center
Arbeitsbeginn: 01.11.2025



QR-Code scannen und direkt bewerben
oder www.primus-service.de/j/yrvmnuze besuchen

1998 als Servicegesellschaft des Malteser-Verbands gegründet, haben wir uns in den letzten 25 Jahren zu einer festen Größe in der deutschen Cateringbranche entwickelt. Mit mehr als 1.600 Mitarbeitenden an über 100 Standorten und unserer Zentrale in Köln verfolgen wir das Ziel, Maßstäbe in puncto verantwortungsvolle Gemeinschaftsverpflegung zu setzen und zur führenden Anbieterin für nachhaltige Gastronomiekonzepte in Deutschland zu werden.

Aufgaben

Du übernimmst die Verantwortung für die Bereiche Lebensmittelsicherheit und Arbeitssicherheit und sorgst dafür, dass unsere hohen Qualitätsstandards nicht nur erfüllt, sondern stetig weiterentwickelt werden. Dabei steuerst du Auditprozesse (intern und extern) und treibst die Optimierung unserer ISO-zertifizierten Managementsysteme mit viel Engagement und einem geschulten Blick fürs Detail, sowie deinem Verständnis für abteilungsübergreifende Prozesse voran.

Fachliche Verantwortung

- Betreuung der Themen Lebensmittelsicherheit, HACCP, Infektionsschutz und Arbeitsschutz
- Pflege und Weiterentwicklung des Gesetzeskatasters inkl. DIN-Normen
- Erstellung von Umsetzungsempfehlungen und Standardprozessen

Audit- und Berichtswesen

- Steuerung externer Hygiene-Audits inkl. Terminierung und Ergebniskontrolle
- Steuerung interner Audits und Pflege des digitalen Auditsystems
- Unterstützung bei DIN EN ISO 9001/14001-Zertifizierungen

Schulung & Wissenstransfer

- Onboarding neuer Führungskräfte
- Aufbau eines Train-the-Trainer-Programms
- Erstellung und Pflege von Schulungsunterlagen und Unternehmens-Wiki

Operative Unterstützung

- Begleitung behördlicher Zulassungen und Neueröffnungen
- Ansprechpartner für die Betriebe und Steuerung des QM-Postfachs

Profil

Du brennst für Qualität und hast ein gutes Gespür für Prozesse, Standards und Details? Dann bist Du bei uns genau richtig! Mit Deinem Know-how und Deiner strukturierten Arbeitsweise trägst Du entscheidend dazu bei, unsere hohen Qualitätsansprüche täglich zu sichern und weiterzuentwickeln. Folgende Profil solltest Du mitbringen:

- Abgeschlossene Ausbildung oder Studium im Bereich Lebensmitteltechnologie, Hygiene oder Qualitätsmanagement oder Vergleichbares
- Berufserfahrung in der Gemeinschaftsverpflegung oder Lebensmittelproduktion
- Fundierte Kenntnisse in HACCP, Lebensmittelsicherheit, Mikrobiologie und ISO-Managementsystemen (9001/14001)
- Gute Kenntnisse in der Arbeitssicherheit und idealerweise Zusatzqualifikationen im Arbeitsschutz
- Sicherer Umgang mit digitalen Tools (z.B. Excel, MS Teams, KI-Anwendungen wie MS Copilot)
- Strukturierte, selbstständige Arbeitsweise und ausgeprägtes Prozessverständnis
- Kommunikationsstärke und Bereitschaft zur standortübergreifenden Zusammenarbeit mit Reisetätigkeit

Benefits

Der Mensch steht bei uns im Mittelpunkt. Deswegen unterstützen wir Dich und Deine Ziele, wo wir können. Bei uns gibt es:

- Eine attraktive Vergütung, die zu Dir passt
- Deutschlandweite Remote-Arbeit mit flexibler Gestaltung
- Firmenfahrzeug auch zur privaten Nutzung und Fahrrad leasen
- Einen sicheren Job mit unbefristetem Arbeitsvertrag
- Eine betriebliche Altersvorsorge für Deine finanzielle Sicherheit im Alter
- Ein Weiterbildungsprogramm – damit Du Deinen Zielen mit uns näherkommst
- Ein modernes Arbeitsumfeld mit top-ausgestatteten Arbeitsplätzen und flexiblen Möglichkeiten für mobiles Arbeiten
- Vergünstigungen bei vielen Onlineshops mit unseren Rabatten für Mitarbeitende
- Frische Mahlzeiten vom Frühstück bis zum Mittagessen zu günstigen Konditionen

Möchtest Du ein Teil unserer Erfolgsgeschichte werden? Dann freuen wir uns auf Deine digitalen und aussagekräftigen Bewerbungsunterlagen inklusive Anschreiben und mit Angabe Deiner Gehaltsvorstellung und Verfügbarkeit.

Arbeitszeiten

nach Absprache

Alle sind bei Primus willkommen. Wir schätzen Vielfalt und freuen uns über jede Bewerbung, unabhängig von Deinem persönlichen Hintergrund. Schwerbehinderte Menschen werden bei gleicher Eignung bevorzugt.

Ihr Ansprechpartner

Felizia Beck

Leitung Qualitätsmanagement

Jetzt bewerben!

Scannen Sie den QR-Code mit Ihrem Smartphone oder besuchen Sie direkt:

<https://www.primus-service.de/j/yrvmnuze>

Generiert am 17.09.2025 03:22 Uhr