



Die BÄKO ist die Wirtschaftsorganisation für das backende Handwerk. Als genossenschaftlicher Fachgroßhandel organisieren wir den Bedarf für das Bäcker- und Konditorenhandwerk. Wir verfügen über ein Vollsortiment von nahezu 12.000 Artikeln, das wir in drei Lager für unsere Mitglieder und Kunden ständig zur Verfügung halten: Von den Rohstoffen zur Herstellung qualitativ hochwertiger Backwaren über leistungsstarke Produktionsmaschinen bis hin zu Dekorationshilfen, Werbemitteln und Verpackungsmaterialien für den Verkauf gehört zu unserem Angebot alles, was Bäcker und Konditoren für ihre Produktions- und Verkaufsräume und ihre Handwerkskunst brauchen. Zu unserem Erfolg tragen unsere Mitarbeitende maßgeblich bei. Ein gutes Arbeitsklima, klare Strukturen und eine angenehme Teamkultur sind für uns deswegen selbstverständlich.

Verstärken Sie unser Team an unserem Standort **Taufkirchen (bei München)** zum nächstmöglichen Zeitpunkt einen

Mitarbeiter (m/w/d) im Qualitätsmanagement

So backen Sie bei uns an:

- ✓ **Genuss und Qualität gehen bei uns Hand in Hand.** Damit dies auch weiterhin so bleibt, rechnen wir schon bald mit Ihrer aktiven Unterstützung in unserem Qualitätsmanagement. Absolut gelingsicher führen Sie bei uns z. B. Hygienekontrollen durch und geben Ihr Wissen auch in Schulungen weiter, die Sie als Teil des HACCP-Teams eigenständig planen und durchführen.
- ✓ **Serviervorschlag:** Sie prüfen zudem Analysenberichte, sowie Rohstoff-, Endprodukt- und Verpackungsspezifikationen. Klar, dass Sie dabei auch die Qualitätssicherung und -kontrolle im Blick haben und durchführen. Für die permanente Verbesserung unseres QM-Systems setzen wir deshalb ebenfalls ganz auf Ihr Können!

- ✓ **Keine lange Gehzeit nötig:** Interne und externe Audits können durch Ihre zielgerichtete Vorbereitung noch erfolgreicher umgesetzt werden –Qualität, Kompatibilität und Sicherheit sind bei uns dann bald nach International Featured Standards (IFS) zertifiziert.
- ✓ **Qualitätsthemen sind einfach Ihr Sahnestückchen:** Weil Sie immer das richtige Wissen parat haben, gehen Kundenanfragen direkt an Sie.

Diese Zutaten bringen Sie mit:

- ✓ Abgeschlossenes Studium der Lebensmitteltechnologie oder eine vergleichbare Qualifikation
- ✓ HACCP-Wissen und Kenntnisse des Europäischen Lebensmittelrechts sowie der gängigen QM-Standards (z. B. IFS, BRC)
- ✓ MS-Office-Routine
- ✓ Kommunikationsfähige und engagierte Persönlichkeit, die eine selbstständige Arbeitsweise mit Zuverlässigkeit und Durchsetzungsvermögen verbindet

Auf den Nachtisch können Sie sich freuen:

- ✓ Attraktives Vergütungspaket mit umfangreichen Sozialleistungen wie z. B. betriebliche Altersvorsorge sowie Weihnachts- und Urlaubsgeld
- ✓ Sicherer, unbefristeter Arbeitsplatz mit großen Entwicklungsmöglichkeiten
- ✓ Klar strukturiertes Arbeitsumfeld mit übersichtlichen Strukturen in einer kollegialen Atmosphäre
- ✓ Firmenparkplatz

Haben Sie Lust, mit uns die Zukunft des Bäcker- und Konditorenhandwerks zu gestalten?

Dann freuen wir uns auf Ihre aussagekräftige Bewerbung! Bitte senden Sie diese per E-Mail unter Angabe der Referenznummer QM03-HP sowie Ihrer Gehaltsvorstellung und des frühestmöglichen Eintrittstermins an: bewerbung@baekomuenchen.de. Für Rückfragen steht Ihnen Frau Vivian Beier (Leitung Qualitätsmanagement) unter 089 66690-299 gerne zur Verfügung.

BÄKO München Altbayern und Schwaben eG

Vivian Beier – Leitung Qualitätsmanagement | Lindenring 1 | 82024 Taufkirchen
Tel.: 089/66690-299 | www.baekomuenchen.de