



FSI

Health & Safety

HACCP? CCP? LMHV? E.COLI? PRP?

Wenn Ihnen das alles etwas sagt, dann sind Sie bei uns richtig!

Ihr Herz schlägt für Lebensmittelsicherheit – sehr gut! Sie lieben es, sich täglich auf neue Situationen und Ansprechpartner einzustellen und behalten den Überblick, auch wenn's mal hektisch zugeht – hervorragend!

Als **Auditor Lebensmittelsicherheit und HACCP** (w/m/d) sind Sie unser fachlich kompetentes Aushängeschild zum Kunden. Sie sind täglich in den Betriebsstätten unserer Kunden aus Groß- und Systemgastronomie, Catering, Krankenhaus und Einzelhandel unterwegs, um die Einhaltung der HACCP-, Hygiene- und Qualitätsmanagement-Standards zu überprüfen. Sie haben viel Handlungs- und Entscheidungsfreiraum bei der Planung Ihrer Dienstreisen, unterstützt von unserem Innendienst und den fachlichen Support durch unsere Lead-Auditoren.

Wir bauen unser Auditoren-Team aus und suchen **ab sofort in Vollzeit und Festanstellung**

Auditor Lebensmittelsicherheit und HACCP (w/m/d) Region Südost-Deutschland (Bayern / München) – Ref. 22099

Ihre Aufgaben

Als Auditor haben Sie eine sinnstiftende Aufgabe mit viel Eigenverantwortlichkeit:

- **Durchführung von Lebensmittelsicherheits-/ HACCP-Audits** für Catering, Gemeinschaftsverpflegung, Systemgastronomie und LEH, inklusive Vor- und Nachbereitung
- Termingerechte **Erstellung der Auditberichte**
- **Begleitende Probenahmen** (Lebensmittel, Trinkwasser, Oberflächen etc.)
- **Eigenverantwortliche Planung und Organisation** der Auditaufträge in Bayern und tlw. Baden-Württemberg
- Durchführung **weiterer Audits und Checks** nach FSI-eigenen oder kundenspezifischen Prüflisten (z.B. Hygiene, Arbeitssicherheit, Reinigung, Servicequalität)
- gelegentliche **Consulting- und Projektmanagement-Aufgaben und Hygieneschulungen**

Sie berichten direkt an die Leitung Operations.

Ihre Qualifikationen

- Abgeschlossenes Studium mit Lebensmittelbezug, z. B. Lebensmitteltechnologie, -chemie, Oecotrophologie oder adäquater Ausbildungsabschluss, z.B. als Lebensmittelkontrolleur
- Berufserfahrung als interner oder First-/Second-Party-Auditor im Bereich Lebensmittelsicherheit und QM, z.B. ISO 9001, FSSC 22000, IFS / BRC Food o.ä.
- Routinierter Umgang mit den MS Office-Anwendungen

Was uns wichtig ist

- Flexibilität, Belastbarkeit sowie ein hohes Maß an Eigenorganisation
- Freundlich, kommunikativ und lösungsorientiert
- Bereitschaft zu mehrtägigen Dienstreisen
- Verhandlungssichere Deutschkenntnisse in Wort und Schrift, gute Englischkenntnisse sind von Vorteil
- Führerschein (Klasse B) und nachgewiesene Fahrpraxis

Was wir bieten

- **Arbeiten aus dem Homeoffice** mit moderner technischer Ausstattung mit viel Handlungs- und Entscheidungsfreiraum
- Dienstwagen (Kompakt – bzw. untere Mittelklasse) zur freien privaten Nutzung
- ein tolles Team mit guter Atmosphäre
- schlanke und flache Hierarchien, unkomplizierte und offene Kommunikation
- regelmäßiger Austausch und individuelle Trainings zur fachlichen und persönlichen Weiterentwicklung
- flexible Arbeitszeiten mit Gleitzeit, 30 Tage Urlaub
- transparente Arbeitsverträge und angemessene Bezahlung, plus arbeitgeberfinanzierte betriebliche Altersvorsorge

Hinweis: am Standort Neu-Isenburg findet kein Laborbetrieb statt. Die Laboruntersuchungen werden von Partnerlaboren erbracht. Diese Stelle ist für Menschen mit Behinderung gleichermaßen geeignet und kann sowohl in Vollzeit wie Teilzeit besetzt werden. Bitte senden Sie Ihre aussagekräftige Bewerbung unter Angabe der o.g. Referenznummer mit Lebenslauf und Motivationsschreiben an bewerbung@fsi.de und geben Sie auch Ihre Gehaltsvorstellung sowie den frühestmöglichen Eintrittstermin an.