



FSI

Health & Safety

HACCP? 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 neuen Aufgaben zu stellen und passende Lösungen zu finden – hervorragend!

Als **Sachbearbeiter Kundenservice** (w/m/d) sind Sie unser Aushängeschild zum Kunden. Mit Ihrer Arbeit sorgen Sie für konstant exzellenten und verlässlichen Kundenservice. Sie nehmen eingehende Anliegen auf und kümmern sich darum, dass diese zeitnah und zufriedenstellend beantwortet werden. Sie sind die **fachlich kompetente Schnittstelle** zwischen Kunden, Innendienst (Buchhaltung, Vertrieb), Außendienst (Auditoren, Probenehmer) und Laboren. Sie berichten direkt an die Teamleitung Kundenservice.

Wir bauen unseren Kundenservice aus und suchen **ab sofort** am **Standort Neu-Isenburg in Vollzeit (Teilzeit möglich)**

Sachbearbeiter Kundenservice Audit, HACCP und Mikrobiologie (w/m/d) – Ref. 23004

Ihre Aufgaben

Als Teil unseres Team Kundeservice sind Sie zuständig für:

- **Erbringung des Kundenservice** zu den üblichen Bürozeiten
- Annahme und **Bearbeitung von Kundenanfragen** zu Audits, HACCP, Hygiene, Mikrobiologie
- **Auftragswesen** (Annahme und Auftragsanlage)
- **Koordination von Terminen** zwischen Kunden und Außendienst
- Pflege von **Kundendaten**
- **Verarbeitung von Labordaten** und **Erstellung von mikrobiologischen Prüfberichten** mittels eigener Labordatensoftware in dt. und/oder engl. Sprache
- **Versand** von Labor- und Auditberichten
- Erstellung von Statistiken und Qualitätsreports
- Administration von Kunden und HACCP Checks in der **flowtify App** („Managed Service“)
- **Unterstützung der Auditoren** bei der Auditvorbereitung, z.B. Versenden von Probenahme-Materialien
- Aktualisierung von internen Formularen und Dokumenten
- Allgemeine Büroaufgaben

Ihre Qualifikationen

- Studium in relevanter Fachrichtung wie z.B. Ernährungswissenschaften, Oecotrophologie, Lebensmitteltechnologie oder Hygienemanagement, alternativ abgeschlossene Ausbildung im Bereich Lebensmittel und Hygiene
- Fachkenntnisse zu Lebensmitteln, speziell in Mikrobiologie, Lebensmittelrecht, Hygiene
- erste Berufserfahrung im Kundenservice in der Dienstleistungsbranche, idealerweise im Umfeld Lebensmittel, Gesundheit, Hygiene oder Qualitätsmanagement

Was uns wichtig ist

- Hohe Service- und Dienstleistungsorientierung
- Teamfähigkeit und Spaß an der Kommunikation mit verschiedenen Interessensgruppen
- Routinierter Umgang mit den MS Office-Anwendungen
- Analytisches Denken und schnelle Auffassungsgabe
- hohe Verantwortungsbereitschaft
- Zahlenaffinität und sorgfältige Arbeitsweise
- Lösungs- und kundenorientierte Denkweise
- Sehr gute Deutsch- und Englischkenntnisse in Wort und Schrift

Wir bieten

- ein tolles Team mit guter Atmosphäre
- flexibles Arbeiten, tageweise Homeoffice möglich
- flache Hierarchie, offene wertschätzende Kommunikation

- Gleitzeitkonto mit Freizeitausgleich
- transparente Arbeitsverträge und faire Bezahlung
- 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.