



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

Als **Teamleitung Kundenservice** (w/m/d) sind Sie verantwortlich für unseren konstant exzellenten und verlässlichen Kundenservice. Sie und Ihr Team sind unser Aushängeschild zum Kunden. Sie koordinieren die Teammitglieder, 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 unterstützen unseren Außendienst mit allem, was zur Erbringung unserer Dienstleistungen benötigt wird. Sie berichten direkt an die Leitung Operations.

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

Teamleitung Kundenservice

Audit, HACCP und Mikrobiologie (w/m/d) – Ref. 23003

Ihre Aufgaben

Sie **steuern** das Team Kundenservice und sind **operativ verantwortlich** für die Sicherstellung von

- Erbringung des Kundenservice im Bereich **Außendienst / Laborwesen / Digitale Services** zu den üblichen Bürozeiten
- **Koordination** sowie **Einsatz- und Abwesenheitsplanung** der Team-Mitglieder
- Annahme und fachliche **Bearbeitung von Kundenanfragen** (Telefon, E-Mail, Chat etc.) zu Audits, HACCP, Hygiene, Mikrobiologie
- **Auftragsannahme** und Auftragsanlage
- **Koordination von Terminen** des Außendienstes (Auditoren, Probenehmer)
- Pflege von Kundendaten
- Erstellung von **Statistiken, Auswertungen, Qualitäts-reports und Präsentationen**
- Erstellung und Aktualisierung von internen Formularen, Dokumenten und Verfahrensanweisungen
- Einhaltung von Qualitätsmanagement-vorgaben
- **Reklamationsbearbeitung**

Ihre Qualifikationen

- einschlägige Berufserfahrung, idealerweise bereits als Teamleiter in der Dienstleistungsbranche
- Studium in relevanter Fachrichtung wie z.B. Ernährungswissenschaften, Oecotrophologie, Lebensmitteltechnologie oder Hygienemanagement, alternativ abgeschlossene Ausbildung im Bereich Lebensmittel und Hygiene
- umfassende und fundierte Fachkenntnisse zu Lebensmitteln, speziell in den Bereichen Mikrobiologie, Lebensmittelrecht und Hygiene

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

- viel Handlungs- und Entscheidungsfreiraum
- 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.