



FSI

Health & Safety

HACCP? LMHV? E.COLI? oPRP?

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

Sie möchten Kunden professionell betreuen und gleichzeitig einen Beitrag zu Lebensmittelsicherheit, Qualität und verlässlichen Abläufen leisten? Dann bietet Ihnen diese Position eine verantwortungsvolle Aufgabe an der Schnittstelle zwischen Kunden, Außendienst und Auditprozess. Als Kundenbetreuer Audit (m/w/d) sorgen Sie mit Ihrem Serviceverständnis, Ihrer Sorgfalt und Ihrem fachlichen Know-how dafür, dass Anfragen, Termine und Auditberichte zuverlässig koordiniert und bearbeitet werden.

Über uns

Die FSI Health & Safety GmbH erbringt Dienstleistungen im Bereich Qualität, Hygiene und Lebensmittelsicherheit für Lebensmittelproduktion und -handel, Gemeinschaftsverpflegung, Gastronomie, Catering und Krankenhäuser sowie deren Zulieferer.

Mit 50 Jahren Erfahrung stehen wir für verlässliche Dienstleistungen in einem wichtigen Umfeld. Hier arbeiten Sie in einem Bereich mit gesellschaftlicher Relevanz und unterstützen Kunden dabei, hohe Qualitäts- und Sicherheitsstandards einzuhalten.

Als Elternzeitvertretung am Standort **Neu-Isenburg** suchen wir zum nächstmöglichen Zeitpunkt in Voll- oder Teilzeit einen engagierten

Kundenbetreuer Audit (m/w/d)

Ihre Aufgaben

- Sie nehmen Kundenanfragen über Telefon, E-Mail, Website u.a. Kanäle entgegen und bearbeiten diese selbstständig.
- Sie betreuen eigenverantwortlich zugeordnete Kunden und unterstützen die anderen Kundenbetreuer im Tagesgeschäft.
- Sie prüfen Auditberichte anhand vorgegebener Prüfstandards und stellen diese nach der Freigabe unseren Kunden bereit.
- Sie koordinieren Termine zwischen Kunden und Außendienst (Auditoren, Probennehmer) und tragen dazu bei, dass unsere Prozesse zuverlässig, kundenorientiert und effizient umgesetzt werden.

Ihr Profil

- Sie verfügen über eine abgeschlossene Ausbildung mit einschlägigem Fachbezug und relevanter Berufserfahrung oder haben ein Studium in Lebensmittelsicherheit, Ernährungswissenschaften, Oecotrophologie, Lebensmitteltechnologie oder Hygienemanagement abgeschlossen.
- Sie bringen Fachkenntnisse im Bereich Hygiene, Lebensmittelrecht, Mikrobiologie und Qualitätsmanagement mit.
- Sie haben erste Berufserfahrung im Kundenservice einer Dienstleistungsbranche.
- Sie sind teamfähig, arbeiten serviceorientiert und haben Freude an der Kommunikation mit Kunden und internen Schnittstellen.
- Sie erfassen neue Themen schnell, übernehmen gerne Verantwortung und arbeiten sorgfältig sowie strukturiert und zuverlässig.
- Sie verfolgen Aufgaben präzise und denken analytisch und lösungsorientiert.
- Sie gehen sicher mit MS Office um.
- Sie verfügen über sehr gute Deutsch- und gute Englischkenntnisse in Wort und Schrift.

Das bieten wir Ihnen

- Eine sinnstiftende Aufgabe in einem Umfeld, das Qualität lebt und Lebensmittel sicher macht
- Ein tolles, kollegiales Team mit guter Atmosphäre
- Flache Hierarchien sowie eine offene und wertschätzende Kommunikation
- Flexibles Arbeiten mit der Möglichkeit auf Homeoffice
- Ein Gleitzeitkonto mit Freizeitausgleich
- 30 Urlaubstage bei einer 5-Tage-Woche
- Arbeitgeberfinanzierte betriebliche Altersvorsorge
- Beschäftigungsart: Vollzeit oder Teilzeit
- Befristung: 2 Jahre (bis 06/2028) mit Option auf Anschlussbeschäftigung
- kein Reiseanteil

Interesse?

Wenn Sie Ihre Erfahrung im Kundenservice mit fachlichem Wissen rund um Lebensmittel, Hygiene und Qualität verbinden möchten, freuen wir uns auf Ihre Bewerbung.

Ihre Unterlagen (Lebenslauf, Anschreiben, relevante Zeugnisse) sende Sie unter Angabe Ihrer Gehaltsvorstellung sowie des frühestmöglichen Eintrittstermins an:

FSI Health & Safety GmbH • Frankfurter Str. 181a • 63263 Neu-Isenburg
Phone: +49 6102 8138-200 • E-Mail bewerbung@fsi.de • www.fsi.de/karriere
Ansprechpartner: Dr. Jennifer Egenolf