



Du hast Lust bei der innovativsten Molkerei Österreichs zu arbeiten?

Wir bei NÖM stehen für eine genussvolle Zukunft. Wir nehmen unsere soziale Verantwortung ernst und möchten durch nachhaltiges Handeln wirtschaftlich erfolgreich sein. Ein hohes Verständnis für unsere KonsumentInnen, ein ausgeprägtes Feingefühl für Lebensmitteltrends, permanente Investition in neue Technologien und sehr hohe Qualitätsstandards machen uns zu einem europaweit erfolgreichen Unternehmen, das den nationalen wie auch internationalen Markt laufend mit Produktinnovationen bedient. NÖM vereint sämtliche Arbeitsbereiche am Standort in Baden bei Wien. Das engagierte Team arbeitet täglich Hand in Hand daran, aus etwas Gutem etwas Besonderes zu machen.

Werde ein wertvoller Teil des NÖM-Teams – wir freuen uns auf dich!

## Mitarbeiter:in Qualitätsmanagement (m/w/d)

Dein zukünftiger Verantwortungsbereich:

- Aktualisierung von Dokumenten wie Arbeitsanweisungen, Lieferantenzertifikaten und Sicherheitsdatenblättern
- Bearbeitung von kundenspezifischen Anfragen
- Bearbeitung von Prüfberichten und diverse administrative Aufgaben im Qualitätsmanagement
- Abstimmung von Maßnahmen im ständigen Verbesserungsprozess mit anderen Abteilungen und Lieferanten (KVP)
- Mitarbeit im Food Defense Team
- Planung und Durchführung von Mitarbeiterschulungen im Bereich QM
- Mitarbeit bei internen und externen Audits
- Durchführung von internen Audits und Lieferantenaudits

Womit du uns begeistern kannst:

- Lebensmittelbezogenes oder vergleichbares Studium, Erfahrung in der Lebensmittelbranche
- Affinität zu Lebensmittel und Technik
- Routinierter Umgang mit dem PC (MS Office, Teams, ...), SAP-Kenntnisse von Vorteil
- idealerweise Ausbildung zum/zur QualitätsmanagerIn und/oder Ausbildung zum/zur ProzessmanagerIn (Grundlagen)
- idealerweise Ausbildung zum internen Auditor
- Kommunikative und integrative Persönlichkeit
- Analytisches Denken, eigenverantwortliches und selbständiges Arbeiten
- Flexibilität, Lernbereitschaft und Engagement

Was wir bieten:

- Langfristige Zusammenarbeit mit einem großartigen Team
- Abwechslungsreiches Aufgabengebiet mit Raum zur Mitgestaltung
- Individuelle Förderung der fachlichen und persönlichen Weiterentwicklung

- 1x pro Woche vergünstigter Direkt-Produkt-Kauf aus unserem köstlichen Sortiment
- NÖM Genießerei: Triff deine KollegInnen in unserem MitarbeiterInnen-Restaurant mit finanziell gestütztem Angebot und täglich frisch gekochten Speisen für Ihr dein Wohlbefinden
- 2 Tage Home-Office nach erfolgreicher Einarbeitung und flexible Zeiteinteilung
- Attraktives Bruttojahresgehalt ab € 42.000,-- auf Vollzeit-Basis mit Bereitschaft zur Überzahlung

Du arbeitest gerne selbstständig, übernimmst dabei Verantwortung und möchtest die genussvolle Zukunft gemeinsam mit unserer NÖM Familie aktiv mitgestalten? Worauf wartest du noch? Wir freuen uns auf deine Bewerbungsunterlagen!