

Die **J.T. Ronnefeldt KG** ist ein traditionsreiches, inhabergeführtes Familienunternehmen auf dem Gebiet der Teeveredelung. Seit 1823 steht unser Name für höchste Qualität, exzellenten Service und gelebte Teekultur. Unsere Premiumprodukte sind heute in über 80 Ländern vertreten – in exklusiven Hotels, in der gehobenen Gastronomie sowie in unserem Brand Store in Frankfurt.

Zur Verstärkung unseres Teams am Produktionsstandort Worpswede bei Bremen suchen wir eine durchsetzungsstarke, praxisnahe Führungspersönlichkeit in Vollzeit als

Teamleiter Qualitätssicherung (m/w/d).

Ihre Aufgaben:

- Fachliche und disziplinarische Führung des Qualitätssicherungsteams
- Aktive Mitarbeit im Tagesgeschäft der Qualitätssicherung ("Hands-on-Mentalität")
- Sicherstellung der Produkt- und Prozessqualität entlang der gesamten Wertschöpfungskette
- Durchführung und Bewertung sensorischer, analytischer und dokumentenbasierter Qualitätsprüfungen
- Verantwortung für die Einhaltung lebensmittelrechtlicher Vorgaben, interner Standards sowie relevanter Normen (z. B. HACCP, ISO)
- Planung, Durchführung und Nachverfolgung interner Audits sowie Begleitung externer Audits und Zertifizierungen
- Steuerung des Reklamationsmanagements inkl. Ursachenanalyse, Maßnahmenableitung, Wirksamkeitskontrolle und Reporting
- Erstellung, Pflege und Schulung von Verfahrens-, Arbeits- und Prüfanweisungen sowie Produktspezifikationen
- Organisation und Überwachung der Wareneingangsprüfungen und Freigaben
- Durchführung und Koordination von Lieferantenaudits sowie enge Zusammenarbeit mit dem Einkauf
- Aktive Zusammenarbeit mit Produktion, Technik, Produktmanagement und Entwicklung zur nachhaltigen Qualitätsverbesserung
- Vorleben und Förderung einer qualitäts-, hygiene- und sicherheitsbewussten Unternehmenskultur

Ihr Profil:

- Erfolgreich abgeschlossene Ausbildung zum Lebensmitteltechniker, Lebensmittelmeister (m/w/d) oder abgeschlossenes Studium im Bereich Lebensmitteltechnologie, Ökotrophologie, Qualitätsmanagement
- Mehrjährige Berufserfahrung in der operativen Qualitätssicherung eines produzierenden Lebensmittelunternehmens
- Führungserfahrung und klare Motivation, Verantwortung für ein Team zu übernehmen
- Sehr gutes Verständnis lebensmittelrechtlicher Anforderungen sowie relevanter Qualitäts- und Hygienestandards (z. B. HACCP, ISO)
- Strukturierte, pragmatische und lösungsorientierte Arbeitsweise
- Hohes Qualitäts-, Hygiene- und Verantwortungsbewusstsein
- Sicherer Umgang mit MS-Office-Anwendungen und gängigen ERP-Systemen
- Kommunikationsstärke, Durchsetzungsvermögen und ein wertschätzender, klarer Führungsstil
- Teamorientierung, Entscheidungsfreude und hohe Eigeninitiative

Was wir Ihnen bieten:

- Inhabergeführtes Traditionsunternehmen mit hoher Markenbekanntheit und Leidenschaft für Qualität
- Verantwortungsvolle Führungsposition mit hohem operativem Gestaltungsanteil
- Umfassende, strukturierte Einarbeitung sowie intensive Produktschulungen
- Überdurchschnittliche Mitarbeiterrabatte, Corporate Benefits, attraktive Partnerangebote (insbesondere Hotels) und perfekte Tee-Versorgung am Arbeitsplatz
- 30 Tage Urlaub sowie flexible Arbeitszeiten
- Individuelle Entwicklungs- und Weiterbildungsmöglichkeiten
- Kurze Entscheidungswege und ein hohes Maß an Eigenverantwortung
- Attraktive Vergütung, exzellente Arbeitsatmosphäre und motivierende Teamevents
- Betriebliches Gesundheitsmanagement
- JobRad mit Arbeitgeberzuschuss

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung unter Angabe Ihrer Gehaltsvorstellungen und des frühestmöglichen Eintrittstermins. Ihre aussagekräftige Bewerbung senden Sie bitte per E-Mail an karriere@ronnefeldt.de oder nutzen Sie unser **Bewerberportal**.

Für Rückfragen steht Ihnen unser Werkleiter, Herr Bernd Brockmann, unter +49 4792 9329 57 gerne zur Verfügung.