

Sawade ist die älteste Pralinenmanufaktur Berlins. Das Familienunternehmen stellt in Berlin Reinickendorf erlesene Trüffel, Pralinen und Schokoladenspezialitäten her. In Berlin findet man die Köstlichkeiten in sechs eigenen Sawade Filialen und der berühmten Süßwarenabteilung des KaDeWe; bundesweit in über 300 Fachgeschäften, Feinkostläden und Concept Stores.

Wir suchen eine:n

Werkstudent:in für unser Qualitätsmanagement (w/m/d)

Am besten passt Du zu uns, wenn Du:

- Interesse am Bereich Qualitätsmanagement von Lebensmitteln hast, idealerweise mit ersten Erfahrungen
- Hands-On-Mentalität und Begeisterungsfähigkeit besitzt
- Eine strukturierte, zuverlässige sowie eigenverantwortliche Arbeitsweise hast

Spannende Aufgaben erwarten Dich:

- Unterstützung bei der Umsetzung und Optimierung des Qualitätsmanagementsystems
- Durchführung von Analysen
- Auswertungen und Ableitungen von Verbesserungsmaßnahmen
- Mitarbeit bei der Bearbeitung und Auswertung von Reklamationen
- Kundenanfragen und Kennzahlen
- Eigenständige Bearbeitung von Projekten und Aufgaben sowie Mitarbeit im strategischen bzw. operativen Tagesgeschäft
- Mitwirkung bei der Optimierung von Prozessen und Abläufen zur kontinuierlichen Verbesserung

Und das bieten Dir:

Sawade

Berlin

- Weiterentwicklung einer traditionellen Berliner Manufaktur
- Ein freundliches, aufgeschlossenes und sehr motiviertes Team
- Kurze Entscheidungswege und die Chance selbst mitzuwirken und zu gestalten
- Mitarbeiterfeste
- Corporate Benefit Programm - viele Rabatte auf tolle Marken
- Kaffee und die leckersten Pralinen der Stadt – so viel Du schaffst
- Arbeitsort in der Nähe der U6, Borsigwerke (4 Minuten), bzw. ein Parkplatz auf dem Firmengelände

Wir freuen uns auf Dich und eine aussagekräftige Bewerbung inkl. kurzem Anschreiben, Lebenslauf und Zeugnissen. Gerne per E-Mail an: bewerbung@sawade.berlin