



Stabstelle Nachhaltigkeits- & Qualitätsmanagement (m/w/d) - 2212181, Salzburg

Das Unternehmen

Als international führendes Unternehmen in seinem Segment werden der österreichische Markt sowie Länder in Südosteuropa von Salzburg aus gesteuert. Um auch zukünftig am Puls der Zeit zu agieren besetzen wir aktuell die Position Stabstelle Nachhaltigkeits- & Qualitätsmanagement (m/w/d).

Die Position

In dieser neu geschaffenen Position sind Sie direkt der Geschäftsführung unterstellt und Hauptansprechpartner für alle Fragen zum Thema Nachhaltigkeit. In enger Zusammenarbeit mit der Produktion gestalten Sie federführend das Qualitäts- und Umweltmanagementsystem und entwickeln dieses stetig weiter. Ein weiterer Aufgabenbereich ist die Leitung und Umsetzung von Nachhaltigkeitsprojekten – von der Erarbeitung einer Nachhaltigkeitsstrategie über die Optimierung des ökologischen Fußabdrucks bis hin zur Erstellung des Nachhaltigkeitsberichts. Durch Ihr einschlägiges Netzwerk schaffen Sie positive Synergien für das Unternehmen und entwickeln gemeinsam mit der Marketingabteilung innovative Kommunikationsstrategien.

Ihre Qualifikation

CSR, Lieferkettensorgfaltspflicht, Nachhaltigkeitsmanagement und Qualitäts- bzw. Umweltnormen (ISO) sind Themengebiete, denen Sie sich leidenschaftlich widmen möchten? Sie verfügen über erste Berufserfahrung in einem vergleichbaren Tätigkeitsfeld und haben idealerweise einen Bezug zur Lebensmittelbranche? Dann haben Sie in jedem Fall unser Interesse geweckt. Unser Kunde wünscht sich darüber hinaus ein abgeschlossenes Studium in Richtung Nachhaltigkeit- oder Umweltmanagement (alternativ auch Supply Chain Management). Ausgeprägte Projektmanagementkompetenz und sehr gute Sprachkenntnisse in Deutsch und Englisch werden erwartet. Ein offener und respektvoller Umgang, Interesse für die Netzwerk- und Kontaktpflege sowie Begeisterungsfähigkeit zeichnen Sie persönlich aus.

Jahresbruttogehalt ab € 60.000.- abhängig von beruflicher Qualifikation und Erfahrung. Ein verantwortungsvolles Aufgabengebiet mit Gestaltungsspielraum und fachliche Weiterentwicklungsmöglichkeiten werden geboten. Zusätzlich werden ein kostenfreies Mittagessen und ein vielseitiges Getränke- und Snackangebot sowie Sport und Freizeitmöglichkeiten zur Verfügung gestellt.

Ihr Ansprechpartner

Christian Brandstätter
+43 664 88 67 90 87
christian.brandstaetter@rehrl.at