

Als Pionier der Bio-Branche beschäftigen wir an unserem Standort zwischen Hamburg und Hannover mehr als 260 Mitarbeiter. Vor über 50 Jahren gestartet, betreiben wir heute als mittelständisches Unternehmen eine der modernsten Mühlen in ganz Europa – und befinden uns noch immer im stetigen Wachstum.


Wir suchen zum nächstmöglichen Termin eine/n

Prozess- & Learningmanager:in (m/w/d)

Was sind deine Aufgaben?

- **Prozessmanagement:** Unterstützung bei der Analyse und Optimierung bestehender Produktions- und Geschäftsprozesse.
- **Problemlösungen:** Identifizierung von Herausforderungen und Entwicklung von Lösungen zur kontinuierlichen Verbesserung.
- **Projektmanagement:** Planung und Umsetzung von Projekten zur Prozessverbesserung und Effizienzsteigerung.
- **Förderung der Lernkultur:** Unterstützung bei der Implementierung von Methoden und Praktiken, die das kontinuierliche Lernen fördern.
- **Schulungen und Workshops:** Planung und Durchführung von Schulungen und Workshops für Mitarbeitende zur Verbesserung von Fähigkeiten und Prozessen.

Wen wünschen wir uns?

- **Akademischer Abschluss:** Abgeschlossenes Studium im Bereich Betriebswirtschaft, Ingenieurwesen, Lebensmitteltechnologie oder einem verwandten Fachgebiet.
 - **Mindset:** Du bist neugierig, lösungsorientiert und hast eine Leidenschaft für kontinuierliche Verbesserung und Lernen.
 - **Analytische Fähigkeiten:** Du bist in der Lage, komplexe Probleme zu analysieren und pragmatische Lösungen zu entwickeln.
 - **Kommunikationsfähigkeit:** Du kannst deine Ideen klar und überzeugend kommunizieren und arbeitest gerne im Team.
 - **Projektmanagement:** Du bringst erste Erfahrungen im Projektmanagement mit.
 - **IT-Kenntnisse:** Du verfügst über sehr gute Kenntnisse der MS-Office-Anwendungen und hast idealerweise erste Erfahrungen mit einer Projektmanagement-Software.
- 

Was bieten wir dir?

- Eine unbefristete Stelle in Vollzeit
- Flexible Arbeitszeiten mit der Möglichkeit des mobilen Arbeitens
- Regelmäßige Feedbackgespräche
- Betriebskantine, Frühstücksbuffet, frisches Obst und freie Getränke (Bioprodukte) und eine bezahlte Frühstückspause
- 30 Tage Urlaub
- Mitarbeiterrabatte
- Fahrrad-Leasing
- Mitgliedschaft Hanse-Fit
- Kinderbetreuungszuschuss
- Pensionskasse
- Steuerfreie Arbeitgeberzulagen
- Sonderzahlungen
- Eine langfristige Perspektive in einem dynamisch wachsenden, biologisch und nachhaltig ausgerichteten Unternehmen
- Wir sind mit dem FaMi-Siegel ausgezeichnet. Dieses unabhängige Siegel bestätigt, dass wir wichtige Rahmenbedingungen für die Vereinbarkeit von Familie und Beruf geschaffen haben.
- Vielseitige Aufgaben mit individuellen Entwicklungsmöglichkeiten
- Möglichkeit der aktiven Mitgestaltung des eigenen Arbeitsplatzes
- Kollegiale Zusammenarbeit in gutem Betriebsklima

Wer wir sind:

Selbst als kleiner Hofbetrieb gestartet, haben wir bei Bauck uns aus Überzeugung ganz der nachhaltigen Landwirtschaft in Bio- und Demeter-Qualität verschrieben. Deshalb arbeiten wir auch verstärkt mit Landwirten aus der Region zusammen, um schon vor Ort einen Unterschied zu machen. Unser Ziel: 100 Prozent Bio-Landwirtschaft. So tragen wir dazu bei, die Welt nach und nach besser zu machen und für künftige Generationen lebenswert zu erhalten.

Unsere Spezialität: Leckere, vegetarische oder vegane Mühlenprodukte von Haferflocken über Müslis bis zu Mehlen, die ausschließlich nach Bio-Standards produziert werden. Viele unserer Produkte sind zudem glutenfrei. Das kontrollieren wir in unserem eigenen Labor. Dazu haben wir zahlreiche Backmischungen im Sortiment, die so einfach in der Anwendung sind, dass wirklich jeder zum Hobbybäcker werden kann.

Alle unsere Mitarbeiter tragen mit Begeisterung zu diesem Ziel bei und machen die Welt damit ebenfalls Tag für Tag ein klein wenig besser. Sei auch du Teil unserer Mission und bewirb dich noch heute!

Deine vollständige schriftliche Bewerbung mit deiner Gehaltsvorstellung und deinem möglichen Eintrittstermin richte bitte an: bewerbung@bauck.de (Anlagen bitte nur als PDF in einer Datei)

Wir freuen uns auf dich!