



LIEBLER INSTITUT

*Die Experten für
die Food-Industrie*

Sie sind ein dynamischer Macher und Qualitätssicherung ist Ihre Leidenschaft? Sie haben bereits mehrjährige Berufserfahrung im Bereich **Qualitätssicherung und Qualitätsmanagement** und suchen eine spannende Organisationsaufgabe in einem erfolgreich agierenden Unternehmen der Fleischindustrie? Dann sollten wir uns kennenlernen.

Wir suchen für die **Region um Nürnberg** zum nächstmöglichen Zeitpunkt einen engagierten

Leiter Qualitätsmanagement m/w

im Schlacht- und Zerlegebetrieb

Ihr Profil:

- Ausbildung im Lebensmittelbereich mit weiterführender Qualifikation zum Lebensmitteltechniker oder -technologe, vorzugsweise Fleisch- und Wurstwaren
- Selbstständige, verantwortungsbewusste und lösungsorientierte Arbeitsweise
- Hohes analytisches Verständnis gepaart mit kompetentem und sicherem Auftreten
- Profunde Erfahrung in den Managementsystemen HACCP, IFS
- Kommunikationsstärke und Organisationstalent unterstreichen Ihre Persönlichkeit
- Sicherer Umgang mit Microsoft Office und hohe EDV Affinität
- Sozialkompetent und interkulturell offen
- gute Englischkenntnisse (Auditfähig)

Ihre Aufgaben:

- Aufrechterhaltung und strategische Weiterentwicklung der bestehenden QM-Systeme
- Definition und Optimierung von Prozessen und Zielvorgaben
- Vorbereitung und Durchführung von Audits (IFS, QS, GQ, Kundenaudits, etc.)
- Auswertung der Audit-Ergebnisse und die Umsetzung der entsprechenden Korrekturmaßnahmen
- Zusammenarbeit mit Kunden, Lieferanten, Behörden und Laboratorien
- Sicherstellung der Qualität der Produkte
- Einhaltung und Überwachung lebensrechtlicher Vorschriften
- Durchführung von Qualitätskontrollen und Probenahmen
- Bearbeitung von Kundenreklamationen sowie Kundenanfragen



Wir machen uns für Sie stark!



Unser Mandant ist ein inhabergeführtes erfolgreiches Unternehmen der Fleischindustrie. Gleichbleibende Zuschnitte, moderne Hygieneprozesse, eine engmaschige interne Qualitätssicherung, externe Untersuchungen und Kontrollen gewährleisten zu jeder Zeit hochwertiges Fleisch.

Auf Sie warten ein langfristiger und sicherer Arbeitsplatz mit einem attraktiven Gehalt sowie die Chance, maßgeblich bei der Gestaltung der Unternehmensentwicklung mitzuwirken.

Interessiert?

Dann freuen wir uns auf Ihre Bewerbung! Bei Fragen können Sie sich gerne im Vorfeld vertraulich mit dem Team des **LIEBLER INSTITUT** in Verbindung setzen. Oder senden Sie direkt Ihre Bewerbungsunterlagen einschließlich Ihrer Gehaltsvorstellung und Kündigungsfrist **per Email oder Xing!** unter Angabe der **Referenz 2180** an:

LIEBLER INSTITUT GmbH

Dieselstraße 9
45770 Marl

02365 207 140
info@liebler.de
www.liebler.de