

Quality Manager (m/w/d) für die Lebensmittelindustrie mit Verantwortung für den Aufbau der QM/QS in einem neuen Werk

Referenznummer: 2834; Standort: Raum Cottbus (Brandenburg) / Einarbeitung in Nürnberg (Bayern)

Wir suchen Sie!

Sie haben eine abgeschlossene Ausbildung oder ein Studium im Lebensmittelbereich und konnten bereits Führungserfahrungen im Bereich QM/QS innerhalb der Fleischwarenbranche sammeln? Sie suchen eine neue spannende und herausfordernde Aufgabe mit viel Gestaltungsmöglichkeit in der Lebensmittelindustrie? Dann sollten wir uns unbedingt kennenlernen!

Unser Mandant, Ihr zukünftiges Unternehmen

Unser Mandant gehört zu einem international tätigen Hersteller von Fleisch-snacks. Das in den USA gegründete Familienunternehmen beschäftigt als nordamerikanischer Marktführer ca. 4.500 Mitarbeiter weltweit. Das Produktportfolio umfasst über 100 verschiedene Fleischsnack-Produkte, die in mehr als 40 Ländern vertrieben werden.

Ihr Einsatzort:

Wir suchen Sie zum nächstmöglichen Zeitpunkt für den Raum Cottbus und Nürnberg.

Das bieten wir Ihnen:

- Verantwortung, Gestaltungsmöglichkeiten und exzellente Entwicklungsperspektiven in einem familiären, dynamisch wachsenden Unternehmen
- Wertschätzungsgeprägtes Arbeitsumfeld mit kurzen Entscheidungswegen
- Attraktive Vertragsbedingungen, markt- und leistungsgerechte Vergütung

Ihr zukünftiger Aufgabenbereich:

- Implementierung, Festlegung, Pflege und Weiterentwicklung der Qualitätspolitik für die Bereiche Lebensmittelsicherheitskultur und -recht, sowie des Qualitätsmanagements inklusive dessen Systeme, Methoden und Verfahren
- Fachliche und disziplinarische Führung der Mitarbeiter*innen Quality
- Regelmäßige Berichtserstattung an die Werksleitung über den Entwicklungsstand und die Wirksamkeit des QM-Systems
- Verantwortung für die Erstellung, Aktualisierung, Überwachung und Lenkung der Qualitätsmanagementdokumente und Aufzeichnungen
- Verantwortung für die Erfassung, Auswertung und Bewertung von Informationen und Daten im Rahmen des Qualitäts-Controllings für die Bereiche Auditergebnisse, Ziele und Zielerreichung
- Überwachung und Steuerung der Qualität im Betrieb anhand der erhobenen Daten und ggf.
 Einleitung von Vorbeuge-/Korrekturmaßnahmen
- Mitarbeit bei der Entwicklung, Organisation und Überprüfung des HACCP-Systems

- Begleitung, Vor- und Nachbearbeitung externer sowie interner Audits
- Spezifikationsmanagement, Reklamationsmanagement und deren Rückverfolgung
- Enge Zusammenarbeit mit dem QMB

Das bringen Sie mit:

- Ausbildung bzw. Studium im Lebensmittelbereich und mindestens 3 Jahre Berufserfahrung im Bereich Qualitätswesen
- Mehrjährige Berufs- und Führungserfahrung in der Lebensmittelbranche im Bereich QM/QS, idealerweise in einem fleischverarbeitenden Unternehmen, oder in der behördlichen Überwachung
- Einschlägiges Fachwissen und Erfahrung mit QS-Systemen sowie Zertifizierungsstandards (HACCP, IFS Hygiene, Lebensmittelrecht, Mikrobiologie etc.)
- Hohes Qualitätsbewusstsein, gute analytische Fähigkeiten sowie ein hohes Maß an Eigenverantwortung und Entscheidungskompetenz
- Ausgeprägte Teamfähigkeit und selbständige Arbeitsweise verbunden mit einer hohen Einsatzbereitschaft
- Gute Englischkenntnisse

Wer sind wir?

Wir sind anerkannte Spezialisten in der Personalberatung und Personalvermittlung für die Lebensmittelindustrie/den Lebensmittelhandel und schaffen seit mittlerweile 30 Jahren Lösungen in der Personalbeschaffung.

Sind Sie Interessiert? Dann nehmen Sie Kontakt zu uns auf:

Wir freuen uns auf Ihre aussagekräftige Bewerbung! Bei Fragen können Sie sich gerne im Vorfeld vertraulich mit dem Team des LIEBLER INSTITUT in Verbindung setzen. Oder Sie senden direkt Ihre Bewerbungsunterlagen einschließlich Ihrer Gehaltsvorstellung und Kündigungsfrist per E-Mail oder XING unter Angabe der Referenz 2834 an:

Ihre Ansprechpartnerin

Sandra Bartsch, Geschäftsführerin des LIEBLER Institut Marl

Kontakt

LIEBLER INSTITUT GmbH Dieselstraße 9 45770 Marl 02365 207 140 info@liebler.de www.liebler.de