



Leitung Qualitätswesen (m/w/d) für die Feinkostindustrie

Referenznummer: 2870; Standort: Großraum Moers/Niederrhein (NRW)

Wir suchen Sie!

Sie haben eine abgeschlossene Ausbildung oder ein Studium im Lebensmittelbereich und konnten bereits profunde **Führungserfahrungen im Bereich QM/QS innerhalb der Lebensmittelbranche**, idealerweise im Bereich Feinkost 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

Ihr zukünftiges Unternehmen gehört als Traditionsunternehmen mit Standorten im In- und Ausland seit über 20 Jahren zu den führenden Anbietern von Feinkostprodukten. Über den Produktionsstandort in NRW werden die Kunden aus dem Bereich Food Service versorgt.

Ihr Einsatzort:

Wir suchen Sie zum nächstmöglichen Zeitpunkt für den **Großraum Moers/Niederrhein (NRW)**.

Darauf können Sie sich freuen:

- Eine verantwortungsvolle Aufgabe, kurze Entscheidungswege, viel Gestaltungsmöglichkeiten und exzellente Entwicklungsperspektiven in einem stark wachsenden Unternehmen
- Ein motiviertes und freundliches Team in einer offenen, dynamischen und wertschätzungsgeprägten Unternehmenskultur
- Leistungsgerechte und attraktive Vergütung
- 30 Tage Urlaub sowie weitere Mitarbeiterbenefits
- Eurorad-Fahrradleasing

Ihre Aufgaben:

- Leitung der Bereiche Qualitätsmanagement und Qualitätssicherung
- Leitung des HACCP-Teams und der Teamsitzungen
- Food Fraud-, Food Defense-Teamleiter und IFS Food-Beauftragte(r)
- Organisation, Erstellung sowie Aktualisierung und Weiterentwicklung des HACCP-Planes und deren Risikoanalysen sowie der QM-Berichte und des QM-Handbuchs
- Hauptverantwortlich für die Vor- und Nachbereitung sowie die Durchführung interner und externer Audits
- Bearbeitung, Koordination und Auswertung von Beanstandungen, sowie die Steuerung der Kundenreklamationsbearbeitung und Anfertigung von Stellungnahmen
- Überprüfung, Freigabe und Pflege von Lieferantendokumenten sowie verantwortlich für die Freigabe von Lieferanten aus Qualitätssicht

- Proaktive Lenkung produktionsbedingter Unregelmäßigkeiten/ Störungen und Einleitung entsprechender Maßnahmen
- Kontinuierliche Verbesserung von Prozessen in Zusammenarbeit mit anderen Abteilungen

Womit Sie uns überzeugen:

- Studium der Lebensmitteltechnologie oder gleichwertiges, mindestens 10 Jahre Berufserfahrung im Qualitätsmanagement der Lebensmittelindustrie - idealerweise im Bereich Feinkost, mindestens 5 Jahre Führungserfahrung
- Gefestigte lebensmittelrechtliche Kenntnisse und regulatorischen Anforderungen insb. EU-Verordnungen für den Lebensmittelbereich
- Geübt in der Durchführung von Kundenaudits sowie IFS Food Zertifizierungsaudits
- Kenntnisse des YUM!Brands Standards sind von Vorteil
- Fortgeschrittene Kenntnisse im HACCP-Plan, Food Defense und Food Fraud
- Technisches Verständnis und analytisches Denkvermögen sowie ausgeprägte, organisatorische und kommunikative Fähigkeiten
- Sicherer Umgang mit gängigen MS-Office Anwendungen
- Verhandlungssichere Deutsch- und Englischkenntnisse in Wort und Schrift

Wer sind wir?

Wir sind anerkannte Spezialisten in der Personalberatung und Personalvermittlung für die Lebensmittelindustrie/den Lebensmittelhandel und schaffen seit über 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 2870** an:

Ihre Ansprechpartnerin

Frau Sandra Bartsch, Geschäftsführerin des LIEBLER Institut Marl
sb@liebler.de

Kontakt

LIEBLER INSTITUT GmbH
Dieselstraße 9
45770 Marl
02365 207 140
info@liebler.de
www.liebler.de
<https://www.xing.com/pages/lieblerinstitutgmbh>