



LIEBLER INSTITUT

*Die Experten für  
die Food-Industrie*

Sie sind ein/e Experte/in im Bereich **Qualitätssicherung** und haben bereits **Führungserfahrung in einer vergleichbaren Aufgabe innerhalb der Fleischwaren-industrie**? Sie haben einen guten Blick für Produktionsprozesse und suchen eine interessante und anspruchsvolle Führungs- und Organisationsaufgabe mit Raum für Gestaltungsmöglichkeiten? **Dann sollten wir uns kennenlernen!**

Wir suchen für den **Standort im Raum Ulm (Baden-Württemberg)** zum nächstmöglichen Zeitpunkt eine engagierte

## **Leitung Qualitätssicherung (m/w/d) im Lebensmittelbereich**

### **Ihr Profil:**

- Abgeschlossene Ausbildung im Lebensmittelbereich und/oder Studium Lebensmitteltechnologie oder eine vergleichbare Ausbildung
- Mehrjährige Berufserfahrung im Bereich Qualitätssicherung in der Fleischwarenproduktion erforderlich, idealerweise im Bereich Schlachtung/Zerlegung
- Qualifikation zum internen Auditor/Auditoren-Erfahrung sowie einschlägiges Fachwissen & Erfahrung zu HACCP, Hygiene, IFS, Lebensmittelrecht, Mikrobiologie etc.
- Führungserfahrung sowie ausgeprägte Team-, Organisations- und Kommunikationsfähigkeit
- Hands-on-Mentalität, strukturierte, lösungsorientierte, selbstständige Arbeitsweise sowie ein hohes Maß an Entscheidungsstärke und Umsetzungsvermögen

### **Ihre Aufgaben:**

- Planung, Überwachung und Steuerung aller operativen qualitätssichernden Maßnahmen am Standort (Hygiene, Tierschutz, lebensmittelrechtliche Prüfung)
- Teamorientierte Leitung und fachliche Anleitung bei der Planung und Umsetzung der unternehmensspezifischen Qualitätspolitik und der Qualitätsziele
- Überwachung der Qualität der tierischen Lebensmittel (Erstellung von Laborprobenplänen, Mikrobiologie, Rückstandsanalysen, Auswertung von Prüfberichten)
- Vorbereitung und Begleitung von Zertifizierungen zu Lebensmitteln und Tierschutz
- Planung und Durchführung von Internen Audits & Lieferantenaudits sowie Sicherstellung der QM-Nachweisdokumentation (Aufzeichnungen)
- Weiterentwicklung der Qualitätssicherheit, der Lebensmittelsicherheit, einschließlich des HACCP-Konzeptes sowie Umsetzung nationaler/europäischer Vorgaben
  - Schulungen der Mitarbeiter/Mitarbeiterinnen im Gesundheitsmanagement sowie Kommunikation mit dem Veterinäramt



*Seit über 30 Jahren schaffen wir Lösungen in der  
Personalbeschaffung - wir machen uns für Sie stark!*



### **Unser Mandant:**

Unser Mandant zählt zu den führenden Unternehmen im Bereich hochwertiger Frischfleischprodukte und betreibt mehrere bedeutende Schlacht- und Zerlege-Betriebe in Deutschland. Das Portfolio reicht von der Rinder-/Schweineschlachtung über die Produktion für die Selbstbedienungstheke bis hin zur Auslieferung.

### **Ihre Benefits:**

- Ein modernes Arbeitsumfeld
- Flache Hierarchien und kurze Entscheidungswege
- Langfristige Perspektiven
- Attraktive Vertragsbedingungen

## **Interessiert?**

### **Dann freuen wir uns auf Ihre aussagekräftige 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 E-Mail oder XING** unter Angabe der **Referenz 2728** an:

### **LIEBLER INSTITUT GmbH**

Dieselstraße 9  
45770 Marl  
02365 207 140

[info@liebler.de](mailto:info@liebler.de)  
[www.liebler.de](http://www.liebler.de)