



LIEBLER INSTITUT

*Die Experten für
die Food-Industrie*

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

Wir suchen für den **Standort im Raum Erlangen (Bayern)** zum nächstmöglichen Zeitpunkt eine engagierte

Leitung Qualitätsmanagement (m/w/d) **für einen Schlacht- und Zerlegebetrieb**

Ihr Profil:

- Ausbildung im Lebensmittelbereich mit weiterführender Qualifikation zum Lebensmitteltechniker/Lebensmitteltechnologe (m/w/d) oder eine vergleichbare Ausbildung
- Mehrjährige Berufserfahrung im Bereich Qualitätswesen/Qualitätssicherung in der Lebensmittelindustrie erforderlich, idealerweise im Bereich Fleisch/Wurst
- Qualifikation zum internen Auditor/Auditoren-Erfahrung sowie einschlägiges Fachwissen & Erfahrung zu HACCP, Hygiene, IFS, Lebensmittelrecht etc.
- Führungserfahrung sowie ausgeprägte Team-, Organisations- und Kommunikationsfähigkeit
- Hands-on-Mentalität, strukturierte, lösungsorientierte, selbstständige Arbeitsweise sowie ein hohes Maß an Entscheidungsstärke und Umsetzungsvermögen
- Gute MS-Office und Englisch-Kenntnisse (Auditfähig)

Ihre Aufgaben:

- Aufrechterhaltung & strategische Weiterentwicklung der bestehenden QM-Systeme
- Vorbereitung und Durchführung von Audits (IFS, QS, GQ, Kundenaudits etc.)
- Auswertung der Audit-Ergebnisse und Umsetzung der entsprechenden Korrekturmaßnahmen inkl. Dokumentationserstellung
- Teamorientierte Leitung und fachliche Anleitung bei der Planung und Umsetzung der unternehmensspezifischen Qualitätspolitik und der Qualitätsziele
- Durchführung von Qualitätskontrollen und Probennahmen, Sicherstellung der Qualität der Produkte und Einhaltung lebensrechtlicher Vorschriften
- Definition und Optimierung von Prozessen und Zielvorgaben
- Zusammenarbeit mit Kunden, Lieferanten, Behörden und Laboratorien
 - Bearbeitung von Kundenreklamationen sowie Kundenanfragen
 - Schulung des QA-Teams
 - Implementierung einer QS- und Wartungs-Software
 - Überwachung der Einhaltung von Tierschutzvorgaben



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



Unser Mandant:

Das familiengeführte Unternehmen hat sich auf die Schlachtung & Zerlegung und den Verkauf von Rind- und Schweinefleisch spezialisiert und beliefert mit ihren qualitativ hochwertigen Produkten Großkunden des LEH sowie Fleischwarenunternehmen im In- und Ausland.

Ihre Benefits:

- Langfristiger und sicherer Arbeitsplatz
- Verantwortungsvolle, interessante und anspruchsvolle Aufgaben
- Attraktive Verdienstmöglichkeiten
- Moderne Arbeitsbedingungen, flache Hierarchien und flexible Arbeitszeiten
- Regelmäßige Weiterbildungen und Schulungen

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 2754** an:

LIEBLER INSTITUT GmbH

Dieselstraße 9

45770 Marl

02365 207 140

info@liebler.de

www.liebler.de