



LIEBLER INSTITUT

*Die Experten für
die Food-Industrie*

Sie sind Lebensmitteltechniker und/oder -technologe (m/w/d) und konnten bereits **erste Führungserfahrungen im Bereich QM/QS innerhalb der Fleischwarenbranche** sammeln? Sie suchen eine neue spannende und **herausfordernde Aufgabe in der Lebensmittelindustrie**? Dann sollten wir uns unbedingt kennenlernen!

Wir suchen für den **Produktionsstandort im Raum Wunsiedel (Oberfranken/Bayern)** zum nächstmöglichen Zeitpunkt einen engagierten

Qualitätsmanager (m/w/d)

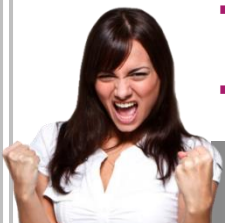
für das operative Qualitätsmanagement im Bereich Fleischwaren

Ihr Profil:

- Erfolgreich abgeschlossene Ausbildung als Lebensmitteltechniker (m/w/d) oder Studium im Lebensmittelbereich
- 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.)
- Ausgeprägte Teamfähigkeit und selbständige Arbeitsweise verbunden mit einer hohen Einsatzbereitschaft
- Gute MS-Office-Kenntnisse

Ihre Aufgaben:

- Verantwortung für die Umsetzung und Weiterentwicklung des internen Qualitätsmanagements
- Fachliche und disziplinarische Führung der Mitarbeiter*innen Qualitätskontrolle
- Regelmäßige Berichtserstattung an die Geschäftsführung 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
- Mitarbeit im Krisenmanagementteam
 - Spezifikationsmanagement, Reklamationsmanagement und deren Rückverfolgung
 - Enge Zusammenarbeit mit dem QMB



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



Unser Mandant

Unser Mandant ist ein bayerisches Familienunternehmen mit jahrzehntelanger Erfahrung in der Produktion und bundesweitem Vertrieb von bayerischen Fleisch- und Wurstwaren. Höchste Anforderungen an Qualität, Nachhaltigkeit und Kundenorientierung sind Anspruch und Aufgabe gegenüber ihren Kunden.

Ihre Benefits:

- Verantwortung, Gestaltungsmöglichkeiten und exzellente Entwicklungsperspektiven in einem zukunftsorientierten agilen Unternehmen
- Flache Hierarchien und kurze Entscheidungswege
- Attraktive Vertragsbedingungen, betriebliche Altersvorsorge und Weiterentwicklungsmöglichkeiten

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](mailto:info@liebler.de)** unter Angabe der **Referenz 2776** an:

LIEBLER INSTITUT GmbH

Dieselstraße 9

45770 Marl

02365 207 140

[Info@liebler.de](mailto:info@liebler.de)

www.liebler.de