



LIEBLER INSTITUT

*Die Experten für  
die Food-Industrie*

Sie sind Experte/Expertin im Bereich **Qualitätssicherung/Qualitätsmanagement und haben bereits erste Führungserfahrung in einer vergleichbaren Aufgabe innerhalb der Lebensmittelindustrie**? Sie haben einen guten Blick für Produktionsprozesse und suchen eine interessante und anspruchsvolle Führungs- und Organisationsaufgabe mit der **Perspektive „Leitung QM“**? **Dann sollten wir uns kennenlernen!**

Wir suchen für den **Standort im Raum Oldenburger Münsterland (Niedersachsen)** zum nächstmöglichen Zeitpunkt eine engagierte

## **Stv. Leitung Qualitätsmanagement (m/w/d)** **im Lebensmittelbereich**

### **Ihr Profil:**

- Abgeschlossene Ausbildung im Lebensmittelbereich mit weiterführender Qualifikation zum Lebensmitteltechniker/Lebensmitteltechnologe (m/w/d) oder eine vergleichbare Ausbildung
- Mehrjährige Berufs- und Führungserfahrung im Bereich Qualitätswesen/Qualitätssicherung in der Lebensmittelindustrie, idealerweise im Bereich Geflügel
- Qualifikation zum internen Auditor bzw. Auditoren-Erfahrung
- Einschlägiges Fachwissen und Erfahrung mit QS-Systemen sowie Zertifizierungsstandards (HACCP, Hygiene, IFS, Lebensmittelrecht, Mikrobiologie etc.)
- Führungserfahrung sowie ausgeprägte Team-, Organisations- und Kommunikationsfähigkeit sowie ausgeprägte Hands-on-Mentalität
- Strukturierte, lösungsorientierte, selbstständige Arbeitsweise sowie ein hohes Maß an Entscheidungsstärke und Durchsetzungsvermögen

### **Ihre Aufgaben:**

- Verantwortliche Umsetzung des Qualitätsmanagementsystems und der Qualitätsstandards des Unternehmens
- Aufrechterhaltung & Weiterentwicklung der bestehenden QM-Systeme
- Überwachung der Hygienevorschriften sowie Durchführen von Wareneingangs- und Produktprüfung
- Pflege/Umsetzung/Kontrolle des HACCP-Systems im gesamten Betrieb
- Durchführung von Qualitäts-Hygienekontrollen und Probenahmen, Sicherstellung der Produktqualität und Einhaltung lebensrechtlicher Vorschriften
- Einarbeitung gesetzlicher Richtlinien und Erstellung der betrieblichen Vorgaben
  - Fachliche & disziplinarische Führung der Mitarbeitenden im Verantwortungsbereich sowie Zusammenarbeit mit amtlichen Veterinären, Behörden, Kunden, Lieferanten und Laboratorien



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

### **Unser Mandant:**

Unser Mandant ist Teil einer erfolgreichen Unternehmensgruppe und gehört mit mehreren Standorten in Deutschland zu den führenden Vermarktern von frischen, tiefgekühlten sowie fleischanalogen und veganen Geflügelspezialitäten in Europa.

### **Ihre Benefits:**

- Modernes Arbeitsumfeld
- Flache Hierarchien und kurze Entscheidungswege
- Umfangreiche und gezielte Einarbeitung
- Langfristige Perspektiven
- Attraktive Vertragsbedingungen und Sozialleistungen

## **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 2788** 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)