



# LIEBLER INSTITUT

*Die Experten für  
die Food-Industrie*

## **Leitung Qualitätsmanagement / Qualitätssicherung (m/w/d) in der Lebensmittelindustrie**

*Referenznummer: 2940; Standort: Raum Pforzheim (Baden-Württemberg)*

### **Wir suchen Sie!**

Sie sind ein **Experte 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 Raum für Gestaltungsmöglichkeiten?

**Dann sollten wir uns kennenlernen!**

### **Unser Mandant, Ihr zukünftiges Unternehmen**

Ihr zukünftiges Unternehmen zählt zu den führenden Unternehmen im Bereich hochwertiger Frischfleischprodukte und betreibt mehrere bedeutende Schlacht- und Zerlege-Betriebe in Deutschland.

### **Ihr Einsatzort:**

Wir suchen Sie zum nächstmöglichen Zeitpunkt für den **Großraum Pforzheim (Baden-Württemberg)**.

### **Das bieten wir Ihnen:**

- Eine verantwortungsvolle Aufgabe, kurze Entscheidungswege, viele Gestaltungsmöglichkeiten und exzellente Entwicklungsperspektiven in einem zukunftsorientierten agilen Unternehmen
- Wertschätzungsgeprägtes Arbeitsumfeld mit kurzen Entscheidungswegen
- Eine fundierte Einarbeitung und ein spannendes Arbeitsumfeld
- Attraktive Vertragsbedingungen, betriebliche Altersvorsorge und Weiterentwicklungsmöglichkeiten

### **Ihr zukünftiger Aufgabenbereich:**

- Planung, Koordination, Überwachung und Steuerung aller operativen qualitätssichernden Maßnahmen am Standort
- Teamorientierte Leitung und fachliche Anleitung bei der Planung und Umsetzung der unternehmensspezifischen Qualitätspolitik und der Qualitätsziele
- Eigenverantwortliches Handeln mit Bericht an die Betriebsleitung
- Sicherstellung der QM-Nachweisdokumentation (Aufzeichnungen)
- Mitwirkung an der Bewertung von Prüfergebnissen und Kundenbefragungen
- Begleitung der externen- und internen Audits
- Pflege und Umsetzung des HACCP-Systems im gesamten Betrieb
- Überwachung der Betriebshygiene (Produkte, Personal, Maschinen, Prozesse)
- Hygienische/lebensmittelrechtliche Beratung des gesamten Werkes

## Das bringen Sie mit:

- Abgeschlossene Ausbildung im Lebensmittelbereich und/oder Studium Lebensmitteltechnologie/Ökotrophologie oder eine vergleichbare Ausbildung
- Mehrjährige Berufserfahrung im Bereich Qualitätswesen/Qualitätssicherung in der Lebensmittelindustrie, idealerweise im Bereich Schlachtung/Zerlegung/SB-Fleisch
- Qualifikation zum internen Auditor bzw. Auditoren-Erfahrung
- Einschlägiges Fachwissen und Erfahrung zu HACCP, Hygiene, IFS, Lebensmittelrecht, Mikrobiologie etc.
- Ausgeprägte Team-, Organisations- und Kommunikationsfähigkeit
- Strukturierte, lösungsorientierte, selbstständige Arbeitsweise sowie ein hohes Maß an Entscheidungsstärke und Umsetzungsvermögen
- Gute MS-Office-Kenntnisse sowie gute Englischkenntnisse

## 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 2940** an:

## Ihre Ansprechpartnerin

Frau Karin Kellmann, Geschäftsführerin des LIEBLER Institut Marl

## Kontakt

LIEBLER INSTITUT GmbH

Dieselstraße 9

45770 Marl

02365 207 140

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

[www.liebler.de](http://www.liebler.de)

<https://www.xing.com/pages/lieblerinstitutgmbh>

Bewerben Sie sich auch gerne via [WhatsApp](#)