



LIEBLER INSTITUT

*Die Experten für
die Food-Industrie*

Leitung Qualitätssicherung (m/w/d) in der Lebensmittelindustrie

Referenznummer: 2938; Standort: Großraum Münster (Nordrhein-Westfalen)

Wir suchen Sie!

Sie sind ein **Experte im Bereich Qualitätssicherung** 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 ist ein traditionsreiches Familienunternehmen und entwickelt neue Food-Konzepte, wegweisende Lösungen und Dienstleistungen rund um die Lebensmittelbranche und Gastronomie an verschiedenen Standorten.

Ihr Einsatzort:

Wir suchen Sie zum nächstmöglichen Zeitpunkt für den **Großraum Münster (Nordrhein-Westfalen)**.

Das bieten wir Ihnen:

- Eine verantwortungsvolle Aufgabe, 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:

- Verantwortlich für die strategische Planung und Steuerung der Qualitätssicherung
- Durchführen von Zertifizierungs- und Kundenaudits
- Prüfung, Pflege und Weiterentwicklung des HACCP-Konzepts sowie der QS-Dokumente mit einem speziellen Fokus auf Lebensmittelsicherheit
- Die Prüfung und Freigabe der Rohwaren und Artikel (Dokumentation: Spezifikationen, Zertifikatprüfung, Bescheinigung) unter Berücksichtigung der regulatorischen Anforderungen
- Auswertung qualitätsbezogener Kennzahlen und Erstellung von Reports
- Enge Zusammenarbeit mit der Geschäftsführung
- Zielorientierte Führung, Motivation und Weiterentwicklung der Mitarbeitenden

Das bringen Sie mit:

- Erfolgreich abgeschlossenes Studium (Lebensmitteltechnik, Ökotrophologie, Lebensmittelchemie) oder erfolgreich abgeschlossene Ausbildung im Lebensmittelbereich mit einer Weiterbildung zum Techniker / Meister oder vergleichbar
- Mehrjährige Berufserfahrung in der Lebensmittelindustrie gewünscht
- Fundierte Fachkenntnisse in Bezug auf gültige Zertifizierungsstandards (HACCP, FSSC, Bio, Halal, Vlog)
- Umfassende Kenntnisse über regulatorische Vorgaben (Lebensmittelrecht) sowie im Bereich der chemischen, mikrobiologischen und physikalischen Analytik
- Kenntnisse in der Durchführung von Audits und im Umgang mit Qualitätsmanagementsystemen
- Hohes Qualitäts- und Sicherheitsverständnis, strukturierte, lösungsorientierte und eigenverantwortliche Arbeitsweise
- Kommunikationsstark und ein engagierter Teamplayer
- Ausgeprägtes Durchsetzungsvermögen
- Routinierte Anwenderkenntnisse in MS Office
- Gute Deutsch- und Englischkenntnisse in Wort und Schrift

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 2938** an:

Ihre Ansprechpartnerin

Frau Sandra Bartsch, Geschäftsführerin des LIEBLER Institut Marl

Kontakt

LIEBLER INSTITUT GmbH

Dieselstraße 9

45770 Marl

02365 207 140

info@liebler.de

www.liebler.de

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

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