



LIEBLER INSTITUT

*Die Experten für
die Food-Industrie*

Qualitätsmanager (m/w/d)

für das operative Qualitätsmanagement im Bereich Fleischwaren

Referenznummer: I 2544; Standort: Raum Wunsiedel (Oberfranken/Bayern)

Wir suchen Sie!

Sie haben ein **abgeschlossenes Studium im Bereich der Lebensmitteltechnik** 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 kennenlernen!

Unser Mandant, Ihr zukünftiges Unternehmen

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.

Ihr Einsatzort:

Wir suchen Sie zum nächstmöglichen Zeitpunkt für den **Raum Wunsiedel (Oberfranken/Bayern)**.

Das bieten wir Ihnen:

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

Ihr zukünftiger Aufgabenbereich:

- 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 und 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

Das bringen Sie mit:

- 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
- Erfahrung im Umgang mit HACCP-Richtlinien (Lebensmittelrecht) sowie fundierte Kenntnisse im Lebensmittel- und Hygienerecht
- Ausgeprägte Teamfähigkeit und selbständige Arbeitsweise verbunden mit einer hohen Einsatzbereitschaft
- Gute MS-Office-Kenntnisse

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 I 2544** an:

Ihre Ansprechpartnerin

Frau Sandra Bartsch, Beraterin LIEBLER Institut Marl
sb@liebler.de

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](#)