Qualitätsmanagementbeauftragte (m/w/d) – Lebensmittel / Backwaren

(462)

Standort: Suhl | Anstellungsart(en): Vollzeit | Arbeitszeit: 40 Stunden pro Woche | Beschäftigungsbeginn: ab sofort

Über das Unternehmen

Unser Kunde gehört seit über 30 Jahren zu den führenden Spezialisten im Bereich Tiefkühlbackwaren und Desserts. Mit einem vielfältigen Sortiment – von Kuchen, Torten, Strudeln und Brotgenuss bis hin zu innovativen Dessert- und Snackideen – begeistert das Unternehmen Handel und Verbraucher gleichermaßen.

Als verlässlicher Partner für den Lebensmitteleinzelhandel und die Gastronomie überzeugt das Unternehmen durch Qualität, Innovationskraft und langjährige Erfahrung. Dank starker Lizenzpartnerschaften mit internationalen Marken sowie einer Kombination aus Eigenmarken und exklusiven Spezialitäten ist es heute ein geschätzter Akteur auf dem europäischen Markt.

Ihre Aufgaben – vielseitig & verantwortungsvoll

• Sicherstellung und Optimierung von Lebensmittelsicherheit und Qualität
• Umsetzung der Anforderungen aus IFS, KAT, RSPO, UTZ/RFA sowie internen QM-Richtlinien
• Aufbau, Pflege und Weiterentwicklung des Qualitätsmanagement-Handbuchs
• Leitung des HACCP-Teams sowie Durchführung von Schulungen
• Durchführung von Hygiene- und Qualitätskontrollen sowie internen Audits
• Vorbereitung und Begleitung von externen Audits (Kunden- und Zertifizierungsaudits)
• Erstellung und Pflege von Arbeitsanweisungen, Verfahrensanweisungen und Formularen
• Bearbeitung von Reklamationen und Sicherstellung der Rückverfolgbarkeit
• Beratung der Fachabteilungen zu allen Fragen der Lebensmittelqualität und -hygiene
• Vertretung des Unternehmens nach außen gegenüber Kunden, Lieferanten und Behörden

Ihr Profil - Das bringen Sie mit

• Abgeschlossenes Studium im Bereich Lebensmitteltechnologie, Ökotrophologie, Ernährungswissenschaften oder eine vergleichbare Ausbildung
• Mehrjährige Berufserfahrung im Bereich Qualitätsmanagement in der Lebensmittelproduktion, idealerweise Backwaren oder Foodservice
• Fundiertes Wissen in den Bereichen HACCP, IFS-Food und Lebensmittelsicherheitsstandards
• Sicherer Umgang mit MS Office
• Selbständige, strukturierte und lösungsorientierte Arbeitsweise
• Kommunikationsstärke und Freude an der Zusammenarbeit mit unterschiedlichen Abteilungen

Ihre Vorteile auf einen Blick

• Eine verantwortungsvolle Schlüsselposition in einem traditionsreichen, zukunftsorientierten Unternehmen
• Gestaltungsspielraum bei der Weiterentwicklung der Qualitätsprozesse
• Mitarbeit in einem dynamischen Team mit flachen Hierarchien
• Attraktives Gehaltspaket und langfristige Perspektive
• Ein sicherer Arbeitsplatz in einer spannenden und zukunftsorientierten Branche

• 30 Tage Urlaub & moderne Arbeitsausstattung

Klingt das nach dem richtigen Job für Sie?

Dann freuen wir uns auf Ihre Kontaktaufnahme – ob telefonisch, per E-Mail oder direkt über das Bewerbungsformular.

Frau Michaela Meyer
Karl-Ferdinand-Braun-Straße 5
28359 Bremen

Tel. 0421-16179630
Mobil. 0176-60993680
E-Mail: bewerbung@personalvermittlung-meyer.de
Webseite: www.mmc-personalvermittlung.de

Art(en) des Personalbedarfs: Neubesetzung

Impressum