Head of Quality Management (m/w/d) | Seafood-Lebensmittelindustrie

(352)

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

Führung übernehmen - Prozesse gestalten - Zukunft bewegen

Unser Mandant ist ein inhabergeführter Familienbetrieb mit Sitz in Friesisch-Neuenburg, der seit 35 Jahren erfolgreich am Markt ist. Heute gehört das Unternehmen zu den größten Fischräuchereien in Deutschland und beschäftigt 100 Mitarbeiter.

Es spezialisiert sich auf das Räuchern und Veredeln von Aalen, Forellen, Makrelen und insbesondere Lachsen. Das Unternehmen steht für erstklassige 1A-Qualität, die man schmeckt – von Anfang an.

Die Lieferanten für die Rohware werden sorgfältig ausgewählt und kontrolliert. Nur wenn die vorgegebenen Qualitätsmerkmale beim Wareneingang geprüft und erfüllt sind, wird die Rohware weiterverarbeitet. Die Streuung von Lieferanten und Saisonvereinbarungen gewährleisten eine kontinuierliche und zuverlässige Versorgung.

Ihre Aufgaben – Hier können Sie sich einbringen

- Organisation, Führung und Weiterentwicklung des QM-Teams: Sie leiten das Qualitätsmanagement-Team und entwickeln es kontinuierlich weiter.
- Erstellung von QS-QM-Spezifikationen: Sie erstellen alle Qualitätsmanagement-Spezifikationen in Deutsch und Englisch.
- Management-Reviews und QM-Dokumentation: Sie sind verantwortlich für die Erstellung von Management-Reviews und die Dokumentation im Produktionsbereich.
- Audits: Sie bereiten IFS-Audits (Standard 8) vor, führen diese durch und begleiten sie. Zudem überwachen Sie die Produktion täglich im Rahmen laufender Audits.
- Lieferantenbewertung: Sie bewerten Lieferanten hinsichtlich ihrer Qualitätsstandards.
- Mitarbeiterschulungen: Sie schulen Mitarbeiter zu den Themen HACCP und Nachhaltigkeit.
- Statistiken: Sie erstellen und pflegen Statistiken zu Hygiene, Trinkwasser und TVC-Luft.
- Zusammenarbeit: Sie arbeiten eng mit den internen Schnittstellen, insbesondere Vertrieb, Einkauf und Produktion, zusammen.
- Reklamationsbearbeitung: Sie übernehmen die Bearbeitung von Reklamationen.
- Ansprechpartner: Sie sind der zentrale Ansprechpartner für die Geschäftsführung, Kunden und Behörden, insbesondere Veterinärlabore.

Ihre Skills mit Wirkung

- Sie haben ein Studium in Lebensmitteltechnologie, Lebensmittelchemie, Ökotrophologie oder eine vergleichbare Ausbildung in der Lebensmittelbranche, beispielsweise als Lebensmitteltechniker (m/w/d), erfolgreich abgeschlossen.
- Erfahrung: Sie bringen mindestens drei Jahre Erfahrung in einer ähnlichen Position im Bereich Qualitätsmanagement mit, idealerweise in der Seafood-Lebensmittelindustrie.
- Führungskompetenz: Sie verfügen über Erfahrung in der Personalführung und Organisationsentwicklung und arbeiten strukturiert sowie analytisch.
- Fachkenntnisse: Sie besitzen fundierte Kenntnisse im Lebensmittel- und Hygienerecht (EHEDG, HACCP) sowie in Zertifizierungs- und Auditstandards (IFS, BRC).
- Sie zeichnen sich durch sehr gute Kommunikationsfähigkeiten, ein sicheres Auftreten und

Überzeugungsstärke aus, auch in englischer Sprache.

Hier stimmt das Gesamtpaket

- Überdurchschnittliche Vergütung, die Ihrer Verantwortung gerecht wird.
- Gestaltungsspielraum & Verantwortung Ihre Expertise zählt
- Ein modernes Unternehmen, das auf Effizienz, Nachhaltigkeit und Innovation setzt.
- 30 Tage Urlaub & attraktive Rabatte auf das gesamte Sortiment.
- E-Bike-Leasing, kostenlose Parkplätze, Getränke & Mitarbeiterevents.
- Wertschätzende Unternehmenskultur offen, klar & auf Augenhöhe.
- Ein sicherer Arbeitsplatz in einem wirtschaftlich stabilen Umfeld
- Betriebliche Altersvorsorge & vermögenswirksame Leistungen.

Klingt das nach Ihrer nächsten Herausforderung?

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

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: Nachfolge

Impressum