

Mitarbeiter (m/w/d) für das Qualitätsmanagement

in Vollzeitbeschäftigung

Dein neuer Job

- Ausbau und Weiterentwicklung des Qualitätsmanagements
- Erstellung, Bearbeitung und Aktualisierung der QM-Dokumentation
- Sicherstellung und Einhaltung gesetzlicher Vorgaben auf allen Stufen der Prozesskette [z.B. Lebensmittelrechtliche Kennzeichnungsprüfung, Rindfleischetikettierung (Lebensmitteleinzelhandel/Großhandel)]
- Spezifikations-, Rückverfolgbarkeits- und Reklamationsmanagement
- Mitwirkung an Prozessoptimierungen: Probleme analysieren, Lösungen finden, Maßnahmenpläne erstellen, präsentieren
- Planung und Durchführung von Schulungsmaßnahmen im Hinblick auf Hygieneanforderungen sowie HACCP-Themen
- Erstellung und Einholung von Lieferantenselbstauskünften
- Vorbereitung und Durchführung von internen und externen Audits
- Begleitung bei Zertifizierungsaudits, behördlichen Kontrollen

Das bringst du mit

- erfolgreich abgeschlossenes Studium im Bereich der Lebensmitteltechnologie oder Ökotrophologie, Lebensmitteltechniker oder vergleichbare Ausbildung
- erste Berufserfahrungen im Bereich Qualitätssicherung/Qualitätsmanagement in einem Lebensmittelunternehmen sind zwingend erforderlich
- fundierte Kenntnisse bei Zertifizierungs- und QS-Systemen (HACCP/IFS/BIO/QS)
- souveräner Umgang mit IT und dem MS-Office Paket
- durchsetzungsstarke Persönlichkeit
- soziale Kompetenz und Teamfähigkeit
- große Einsatz- und ausgeprägte Lernbereitschaft
- Verantwortungsbewusstsein, Eigeninitiative und systematischer, selbständiger Arbeitsstil