

Zur Verstärkung unseres Teams in **Münster** suchen wir zum nächstmöglichen Zeitpunkt einen

Mitarbeiter Qualitätsmanagement (m/w/d)

Ihre Aufgaben

- + Mitverantwortung für das Erreichen der standort- und konzernbezogenen Ziele. Erarbeitung, Optimierung und Umsetzung von Maßnahmen zur Zielverwirklichung in enger Zusammenarbeit mit den Personen des jeweiligen Verantwortungsbereiches.
- + Überwachung und Sicherstellung der Einhaltung von Qualitätsstandards
- + Prüfung der Einhaltung gesetzlicher Vorschriften (z. B. Lebensmittelrecht, Hygienevorschriften)
- + Pflege und Weiterentwicklung des Qualitätsmanagementsystems
- + Unterstützung bei internen und externen Audits
- + Vorbereitung und Begleitung von Zertifizierungen (z. B. IFS Food, QS-System, HACCP)
- + Auswertung von Qualitätskennzahlen und Erstellung von Berichten
- + Überwachung der Einhaltung von Hygiene- und Produktionsvorgaben
- + Organisation und Veranlassung mikrobiologischer sowie chemischer Untersuchungen
- + Mitarbeit bei der Ursachenanalyse von Qualitätsabweichungen
- + Schulung und Unterweisung der Mitarbeitenden zu Qualitäts- und Hygienethemen
- + Kommunikation mit Kunden, Lieferanten und Behörden zu qualitätsrelevanten Themen
- + Kontrolle der Kennzeichnung und Deklaration von Fleischwaren
- + Sicherstellung der Rückverfolgung und Überwachung/Pflege elektronischer Herkunftsdatenbanken (f-TRACE/Osapiens)

Freuen Sie sich auf

- + Entwicklungs- und Weiterbildungsmöglichkeiten innerhalb des Konzerns
- + Betriebliche Altersvorsorge
- + Subventionierte Frühstückskantine
- + Gesundheitsmanagement
- + Mitarbeiterangebote (Corporate Benefits)
- + Zahlreiche Firmenevents

Ihr Profil

- + Erfolgreich abgeschlossenes fachspezifisches Studium sowie langjährige Berufserfahrung im Bereich Qualitätsmanagement der Lebensmittelproduktion oder eine vergleichbare Berufsqualifikation
- + Fundierte Fachkenntnisse aus einer Tätigkeit in einem lebensmittelproduzierenden Unternehmen
- + Umfangreiche Fachkenntnisse im Bereich Qualitätsmanagement im Lebensmittelsektor bzw. der Fleischproduktion
- + Ausgeprägte Fachkenntnisse im Bereich Managementsysteme (IFS, QS, ISO, BIO, FSSC22000)
- + Ausgeprägte Fachkenntnisse in den Bereichen Lebensmittelrecht, Lebensmittelsicherheit
- + Ausgeprägte Fachkenntnisse im Bereich HACCP
- + Umfassendes Prozessverständnis
- + Ausgeprägte soziale Kompetenzen und Durchsetzungsvermögen
- + Sehr gute Deutsch- und gute Englischkenntnisse in Wort und Schrift
- + Hohe IT-Affinität
- + Analytische, zielorientierte und selbstständige Arbeits- und Denkweise ist Grundvoraussetzung

Jetzt online bewerben



Ansprechpartner bei
Fragen:



Bernd Ahlert

Standort:

WestfalenLand, Münster

Bereich:

Qualitätsmanagement / -
sicherung

Beschäftigungsart:

Festanstellung

Erfahrung:

Berufseinstieg,
Berufserfahrene