

Zur Unterstützung für unser Team in **Dissen** suchen wir zum nächstmöglichen Zeitpunkt **Unterstützung in Teilzeit** (20-30 Stunden pro Woche) als

Mitarbeiter Qualitätsmanagement (w/m/d) – Teilzeit

Ihre Aufgaben

Zur Verstärkung unseres engagierten Teams suchen wir eine motivierte Fachkraft im Bereich Qualitätsmanagement und Qualitätssicherung. Sie möchten Verantwortung übernehmen, Prozesse aktiv mitgestalten und gemeinsam mit uns wachsen? Dann freuen wir uns auf Ihre Bewerbung.

- + Vorbereitung, Durchführung und Nachbereitung von Systemaudits, Standardaudits, Kundenaudits, veterinärärztliche Kontrollen sowie internen Audits
- + Überwachung und Gewährleistung der Einhaltung der Anforderungen bezüglich Qualität, Hygiene, Produktschutz und -sicherheit sowie Maßnahmenmanagement
- + Reklamationsbearbeitung
- + Umsetzung lebensmittelrechtlicher und kundenspezifischer Vorgaben
- + Festlegung von Hygienerichtlinien und deren Überwachung, fachliche Anleitung der Produktionsabteilungen
- + Erstellung, Pflege und Verwaltung des HACCP-Konzepts
- + Bearbeitung von Lieferantendokumenten
- + Planung, Durchführung, Auswertung und Dokumentation von Hygienerundgängen
- + Fachliche Beurteilung von Laborergebnissen und laufenden Qualitätskontrollen

Freuen Sie sich auf

- + Engagiertes Team voller motivierter Mitarbeitende, die Ihnen jederzeit zur Seite stehen
- + Abwechslungsreicher und zukunftsorientierter Arbeitsplatz in einem schnell wachsenden Unternehmen
- + Interessantes Tätigkeitsfeld mit einem hohen Maß an Eigenständigkeit
- + Ein Unternehmen mit flachen Hierarchien und kurzen Entscheidungswegen
- + Offenes und freundliches Arbeitsklima in einem motivierten Team
- + Möglichkeiten zur beruflichen Weiterentwicklung
- + Gute Anbindung an öffentliche Verkehrsmittel und Parkplätze für Mitarbeitende

Ihr Profil

- + Erfolgreich abgeschlossene Ausbildung zur Fachkraft für Lebensmitteltechnik in einem lebensmittel-produzierenden Betrieb oder vergleichbare Qualifikationen
- + Kenntnisse der Standards nach IFS-Food und QS-Systemen sowie HACCP- / Food-Defense-Kenntnisse wünschenswert
- + Sicherer Umgang mit MS-Office
- + Gute Deutsch- und Englischkenntnisse in Wort und Schrift
- + Verantwortungsbewusstsein, Eigeninitiative, Flexibilität sowie eine selbstständige und teamorientierte Arbeitsweise
- + Zeitliche Flexibilität - die Bereitschaft zur Teilnahme an einer zweiwöchigen Wechselschicht (in Teilzeit 03:00–09:00 Uhr / 06:00–12:00 Uhr) ist wünschenswert

Jetzt online bewerben



Ansprechpartner bei Fragen:



Daniel Hillebrandt

Standort:

Westcrown, Dissen am Teutoburger Wald

Bereich:

Qualitätsmanagement / -sicherung

Beschäftigungsart:

Festanstellung

Erfahrung:

Berufseinstieg, Berufserfahrene