



Leitung Qualitätsmanagement

Lebensmittelindustrie, Mecklenburg-Vorpommern

/ Ihre Aufgaben:

- Verantwortlich für alle anfallenden QM-Prozesse als Stabstelle der Geschäftsleitung
- Umsetzung, Pflege und Weiterentwicklung des QM-Systems
- Durchführung aller anfallenden Prüfungen gemäß internem Probenplan sowie zusätzlicher Anforderungen (extern)
- Vorbereitung von Mitarbeiterschulung sowie die Überwachung von HACCP- und Hygienemaßnahmen
- Planung und Durchführung von internen sowie externen Audits

/ Ihr Profil:

- Abgeschlossene Ausbildung oder Studium im Bereich Food, Veterinärmedizin oder angrenzenden Bereichen
- Mehrjährige Berufserfahrung im Bereich Qualitätsmanagement
- Routine in der Anwendung von Qualitäts- und Hygienekonzepten sowie detaillierte Kenntnisse der Standards nach HACCP, IFS und BRC
- Sicherer Umgang mit dem PC sowie den gängigen MS Office-Tools
- Selbstständige, engagierte und motivierte Arbeitsweise
- Flexibel, belastbar, lösungs- und zielorientiert

/ Unser Mandant gehört mit mehreren Produktionsstandorten in Deutschland zu einem der führenden europäischen Hersteller und Vermarkter für moderne, innovative und hochqualitative Fleischprodukte.

Nach einer fundierten Einarbeitung erwartet Sie eine spannende und abwechslungsreiche Aufgabe mit Gestaltungsspielraum in einem modernen, international ausgerichteten und werteorientierten Unternehmen mit flachen Hierarchien und einer offenen und lockeren Arbeitsatmosphäre.

Interessiert? Dann freuen uns auf Ihren Kontakt per [Mail](#), [WhatsApp](#) oder Telefon unter Bezug auf die **Referenz 5222**.

/ AFC PERSONALBERATUNG GMBH
Dottendorfer Str. 82
53129 Bonn

Telefon +49 (0) 228 985 79 90
WhatsApp: [+49 \(0\) 1573 5987241](#)
bewerbung@afc.net
www.afc-pb.net

