

Wir stellen ein!

Für unseren Standort **Schwollen** suchen wir zum nächstmöglichen Zeitpunkt in unbefristeter Festanstellung:

Leitung Qualitätssicherung und Labor (m/w/d)

Das erwartet Sie:

- Fachliche Verantwortung für die Qualitätssicherung und das Labor
- Führung des Qualitätsmanagements
- Einhaltung und Umsetzung aller hygiene- und lebensmittelrechtlichen Anforderungen, insbesondere hinsichtlich HACCP, Produktschutz und -sicherheit sowie der jeweiligen Zertifizierungsstandards (Bio, IFS Food, etc.)
- Mitarbeiterführung und Organisation
- Vorbereitung und Durchführung von internen und externen Audits
- Pflege und Erstellung von Prozess- und Arbeitsanweisungen
- Analyse von Qualitätsproblemen und Einleitung von Maßnahmen für die kontinuierliche Optimierung der Arbeitsabläufe

Das bringen Sie mit:

- Erfolgreich abgeschlossenes Studium der Lebensmitteltechnologie/-chemie
- Mehrjährige Berufserfahrung in den Bereichen Labor/QS sowie HACCP, IFS Food/Audits, Bio-Audits wünschenswert
- Umfassende Kenntnisse im Bereich der Mikrobiologie, der Lebensmittelchemie sowie der Lebensmittelsensorik
- Strukturierte, analytische sowie prozess- und lösungsorientierte Denk- und Arbeitsweise
- Durchsetzungsstarke Persönlichkeit mit Erfahrung in Mitarbeiterführung
- Hohes Maß an Verantwortungsbewusstsein, Eigeninitiative und Sorgfalt

Wir bieten:

- Ein vielseitiges und anspruchsvolles Aufgabengebiet mit idealem Raum für Ihre persönliche Entwicklung
- Einen mit flachen Hierarchien und krisensicheren Arbeitsplatz in einem erfolgreichen mittelständigen Familienunternehmen

