



JOBS FÜR GOURMETS

BEREICHSLEITUNG QUALITÄTSMANAGEMENT (M/W/D)

VOLLZEIT (40 H)

In der Fleischhauerei Ablinger, die österreichweit für Ihre herausragende und beständige Qualität bekannt ist, ist die Bereichsleitung QM eine Schlüsselfunktion.

IHR AUFGABENGEBIET:

- Gewährleistung der Produktqualität vom Rohstoff bis zum Fertigprodukt
- Weiterentwicklung und Anpassung des HACCP-Konzepts
- Planung und Durchführung qualitäts- und prozessoptimierender Projekte
- Umsetzung gesetzlicher Vorgaben und Unternehmensziele bzgl. Produktsicherheit und -qualität
- Überwachung von Rohstoff- & Produktdaten (Spezifikation, SDBL, etc.)
- Prüfmittel- und Reklamationsmanagement
- Planung, Durchführung und Koordination von internen und externen Audits
- Reporting & Managementreview
- Vorbereitung und Begleitung von internen und externen Audits und Kontrollen (IFS, Bio, Cibus Trace...)
- Kommunikation mit Behörden und Interessensvertretungen

IHR PROFIL:

- Abgeschlossenes Studium im Bereich Lebensmittelwissenschaften und Lebensmitteltechnologie oder vergleichbare abgeschlossene Berufsausbildung
- Mehrjährige Berufserfahrung in der lebensmittelverarbeitenden Industrie, idealerweise mit Führungserfahrung im Qualitätswesen
- Gute Kenntnisse im Lebensmittelrecht/HACCP/IFS, Sehr gute Kenntnisse in MS-Office, fließende Deutsch- und Englischkenntnisse
- hohes Maß an Organisationsgeschick, Selbstständigkeit sowie Leistungsbereitschaft
- Zuverlässige und eigenständige Arbeitsweise

WIR BIETEN:

- Stabiles und langfristiges Arbeitsumfeld in einem Familienunternehmen
- Entlohnung über KV / nach Erfahrung, Möglichkeit zur persönlichen und fachlichen Weiterentwicklung. Kostenlose firmeninterne Kantine (Frühstück & Mittagessen) und weitere Sozialleistungen.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung unter: <http://www.ablinger.co.at/jobs.php>