



D'Angelo Pasta GmbH ist ein seit 30 Jahren bestehendes Unternehmen der BIO Pastaherstellung mit hervorragenden Umsatzzuwächsen. Wir beliefern mit eigens für sie entwickelten Produkten namhafte Handelsketten in Deutschland, dem europäischen Ausland und in Übersee.

Wir wachsen weiter, wachse mit uns!

Um die Wünsche unserer Kunden erfüllen zu können, möchten wir einen Mitarbeiterpool schaffen und suchen daher:

Leiter*in im Qualitätsmanagement (m/w/d)

Was Sie mitbringen:

- Abgeschlossenes Studium der Lebensmittelchemie, Lebensmitteltechnologie, Ökotrophologie oder eines vergleichbaren Studienganges
- Mehrjährige Berufserfahrung in ähnlich gelagerten Funktionen
- Umfassende Kenntnisse der Standards nach IFS Food und QS-System sowie deren Umsetzung
- Aktuelle HACCP-/Food-Defense-Kenntnisse
- Fundierte Kenntnisse im Bereich Lebensmittelrecht
- Fundierte mikrobiologische, lebensmittelchemische und sensorische Kenntnisse
- Sicherer Umgang mit MS Office
- Erfahrung in der Führung von Mitarbeitern (m/w/d)
- Selbständige Arbeitsweise, belastbar und stressresistent
- Kommunikationsstark und zielorientiert
- Sicherheit im Zertifizierungsverfahren

Was Sie erwartet:

- Qualitätsmanagementbeauftragte(r)
- Vorbereitung, Durchführung und Nachbereitung von Systemaudits, Standardaudits, Kundenaudits, behördlichen Kontrollen sowie internen Audits
- Mitarbeiterführung
- Überwachung und Gewährleistung der Einhaltung der Anforderungen bezüglich Qualität, Hygiene, Produktschutz und -sicherheit sowie Maßnahmenmanagement
- Erstellung, Pflege und Verwaltung des QM-Handbuchs und der internen Richtlinien in Abstimmung mit den Fachabteilungen
- Erstellung, Pflege und Verwaltung des HACCP-Konzepts inkl. HACCP-Teamleitung
- Reklamationsbearbeitung
- Vorbereitung und Durchführung von Schulungen
- Festlegung von Hygienerichtlinien und deren Überwachung, Anleitung der Produktionsabteilungen
- Bearbeitung von Lieferantendokumenten
- Planung, Durchführung und Betreuung von Projekten
- Planung, Durchführung, Auswertung und Dokumentation von Hygienerundgängen
- Fachliche Beurteilung von Laborergebnissen und laufenden Qualitätskontrollen
- Umsetzung lebensmittelrechtlicher und kundenspezifischer Vorgaben auf Verpackungen, Folien und Kartons

Was wir Ihnen bieten:

- Das Arbeiten in einem traditionellen Familienunternehmen
- Flexibles Arbeitsmodell
- Kurze Entscheidungswege und flache Hierarchien in einem kollegialen und werteorientierten Arbeitsumfeld

Arbeitsort: Saarwellingen, DE

Eintritt: ab sofort

Anstellungsart: Vollzeit

Wir haben Ihr Interesse geweckt? Dann schicken Sie Ihre Bewerbung an:

c.dangelo@dangelo.de **oder**

D'Angelo Pasta

Werner-von-Siemensstraße 39

66793 Saarwellingen