



Die Confiserie Heilemann zählt zu den führenden Deutschen Lebensmittelunternehmen der Süßwarenindustrie. Unsere Marke steht für hochwertige Confiserie-Spezialitäten aus Schokolade, wie z.B. Pralinen, Hohlfiguren, Tafel- oder Riegelschokolade.

Im Zuge des stetigen Wachstums suchen wir ab sofort oder zum nächstmöglichen Zeitpunkt eine/n

Qualitätsmanagementbeauftragten (m/w/d)

Ihre Aufgabenschwerpunkte:

- Überwachung der Einhaltung sämtlicher gesetzlicher Vorgaben an die Lebensmittelsicherheit
- Betreuung der Zertifizierungen incl. Food Defense
- Mitarbeit im HACCP-Team
- Durchführung von Schulungen
- Ausbau des Auditwesens (Lieferantenaudits / interne Audits)
- Reklamationsmanagement und Verbraucherservice
- Verfahrensoptimierungen entlang der gesamten Prozesskette
- Lebensmittelrechtliche Prüfungen (LMIV)
- Dokumentationswesen im gesamten Bereich QS/QM
- Krisenmanagement

Ihr Profil:

- Abgeschlossenes Studium der Lebensmitteltechnologie oder eines verwandten Studienganges
- Praktische Erfahrungen und fundierte Kenntnisse im Bereich Qualitätswesen der Lebensmittelherstellung, idealerweise im Bereich Schokolade
- Sehr gute Kenntnisse im Lebensmittelrecht
- Analytisches Denken und pragmatische Problemlösungskompetenz
- Eigeninitiative, Durchsetzungsvermögen und Kommunikationsfähigkeit
- Hohe Ansprüche an die eigene Arbeit und Qualität im Unternehmen

Wenn Sie diese verantwortungsvolle Aufgabe reizt, dann senden Sie uns Ihre aussagefähigen Bewerbungsunterlagen mit Angabe Ihrer Gehaltsvorstellungen sowie dem möglichen Eintrittstermin per Post oder per E-Mail an:

