

Mitarbeiter Qualitätssicherung / Qualitätsmanagement (m/w/d) mit Schwerpunkt IFS

Greifen-Fleisch GmbH



📍 Greifswald

Vollzeit | Ab sofort | Unbefristete Anstellung

Zur Verstärkung unseres Teams suchen wir ab sofort einen engagierten Qualitätsmanagementbeauftragten (QMB) / IFS-Verantwortlichen (m/w/d), der unsere Qualitätsstandards weiterentwickelt und die Lebensmittelsicherheit aktiv mitgestaltet.

Qualität ist Ihre Leidenschaft? Sie haben ein Auge fürs Detail und möchten Verantwortung übernehmen?

Dann kommen Sie zur **Greifen-Fleisch GmbH** - einem pommerschen Unternehmen mit über 130 Jahren Erfahrung, das für Qualität, Tradition und Innovation steht. Als Hersteller hochwertiger Fleisch- und Wurstwaren beliefern wir Handel und Gastronomie regional sowie überregional. Zur Verstärkung unseres Teams suchen wir ab sofort einen engagierten **Qualitätsmanagementbeauftragten (QMB) / IFS-Verantwortlichen (m/w/d)**, der unsere Qualitätsstandards weiterentwickelt und die Lebensmittelsicherheit aktiv mitgestaltet.

Wir suchen Sie!

Mitarbeiter Qualitätssicherung / Qualitätsmanagement (m/w/d) mit Schwerpunkt IFS

Ihre Aufgaben bei uns:

- Verantwortung für die Pflege, Weiterentwicklung und Umsetzung unseres Qualitätsmanagementsystems
- Überwachung der Produktions- und Endkontrollen im Hinblick auf Qualität, Hygiene und Auszeichnungsvorschriften sowie Veranlassung notwendiger Maßnahmen zur Einhaltung der Qualitätsstandards
- Entnahme und Dokumentation von Proben sowie Auswertung der Ergebnisse
- Vorbereitung und Bereitstellung von Produktmustern für Kunden sowie interne und externe Qualitätsprüfungen
- Kontrolle/Analyse der Einhaltung von Hygiene-, Qualitäts- und Sicherheitsvorschriften (HACCP) und Verbesserungen umsetzen
- Betreuung und Weiterentwicklung des IFS-Food-Systems sowie Sicherstellung der Zertifizierungsanforderungen sowie Vorbereitung und Durchführung von Audits
- Bearbeitung von Reklamationen sowie Unterstützung bei der Ursachenanalyse und Umsetzung von Korrekturmaßnahmen
- Erstellung und Pflege qualitätsrelevanter Dokumentationen, Verfahrensanweisungen und Arbeitsanweisungen sowie Produktpässen
- Schulung und Sensibilisierung von Mitarbeitenden zu Qualitäts-, Hygiene- und Lebensmittelsicherheitsanforderungen
- enge Zusammenarbeit mit Produktion, Einkauf, Logistik und Vertrieb zur kontinuierlichen Verbesserung unserer Prozesse

Das bringen Sie mit:

- eine abgeschlossene Berufsausbildung im Lebensmittelbereich, beispielsweise als Fachkraft für

Lebensmitteltechnik, Fleischer (m/w/d), Lebensmitteltechnischer Assistent (m/w/d), Fachkraft für Qualitätssicherung oder eine vergleichbare Qualifikation

- idealerweise Berufserfahrung im Bereich Qualitätsmanagement der Lebensmittelindustrie
- fundierte Kenntnisse im Bereich IFS Food, HACCP und Lebensmittelrecht
- analytische, strukturierte und lösungsorientierte Arbeitsweise
- Durchsetzungsvermögen und die Fähigkeit, Qualitätsanforderungen praxisnah umzusetzen
- sicherer Umgang mit den gängigen MS-Office-Anwendungen
- Erfahrung in der Durchführung und Begleitung von Audits
- Teamfähigkeit, Zuverlässigkeit und sicheres Auftreten sowie Freude an Kommunikation und Mitarbeiterschulungen
- Bereitschaft zur kontinuierlichen Weiterbildung

Das bieten wir Ihnen:

- eine angenehme Arbeitsatmosphäre in einem familiären Unternehmen
- flache Hierarchien und kurze Entscheidungswege
- eine abwechslungsreiche und verantwortungsvolle Tätigkeit
- die Möglichkeit, eigene Ideen einzubringen und Prozesse aktiv mitzugestalten
- eine 36-Stunden-Woche
- freie Wochenenden
- familienfreundliche Urlaubsplanung - auch während der Ferien und saisonstarken Zeiten nach Absprache möglich
- betriebliche Altersvorsorge
- moderne Arbeitsmittel
- eine leistungsgerechte und attraktive Vergütung
- eine umfassende Einarbeitung sowie Unterstützung durch ein erfahrenes Team
- langfristige Perspektiven in einem erfolgreichen Unternehmen

Werden Sie Teil unseres Teams!

Sie möchten mit Ihrem Qualitätsbewusstsein dazu beitragen, dass unsere Produkte höchsten Ansprüchen gerecht werden?

Dann freuen wir uns darauf, Sie kennenzulernen!

Bitte senden Sie Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Anschreiben, Lebenslauf, relevanten Zeugnissen, Ihrer Gehaltsvorstellung sowie dem frühestmöglichen Eintrittstermin an:

Greifen-Fleisch GmbH

Wolgaster Straße 114

17489 Greifswald

oder

bewerbung@greifen-fleisch.de

Branchen

Ernährungswissenschaft, Lebensmittelherstellung, Produktion

Informationen zur Bewerbung

Bitte bewerben Sie sich über das Portal mv4you oder per E-Mail.

Ansprechpartner für Rückfragen:

Frau Martina Thormann

 0383457140

 Bewerbung@greifen-fleisch.de

Arbeitsort

Greifen-Fleisch GmbH
Wolgaster Straße 114
17489 Greifswald



mv4you ist ein Service der UdW GmbH - Gesellschaft für Dienstleistung, Arbeitgebersberatung der Wirtschaft

mv4you
Graf-Schack-Allee 10a
19053 Schwerin

Tel.: +49 385 76050-15
Fax: +49 385 76050-16
E-Mail: info@mv4you.de