

Seit 70 Jahren stellt VAN HEES qualitativ hochwertige Gütezusätze, Gewürze, Gewürzmischungen, Marinaden und Aromen für die Fleischverarbeitung und -veredelung her, die in Handwerk, Industrie und Lebensmitteleinzelhandel gleichermaßen eingesetzt und geschätzt werden.

Das mittelständische Familienunternehmen beschäftigt heute über 400 Mitarbeiter und vertreibt seine Produkte und Lösungen an nationale und internationale Kunden in mehr als 80 Ländern weltweit.



Zur Unterstützung unserer Qualitätssicherung, suchen wir zum nächstmöglichen Zeitpunkt:

## Leiter/in Qualitätssicherung Lebensmittelindustrie

### Ihre Aufgaben

- Verantwortung für den Bereich Qualitätssicherung
- Sicherstellung und Weiterentwicklung der Produkt- und Prozessqualität im Rahmen unseres QM-Systems
- Prüfung der Wirksamkeit des QM-Systems sowie der Qualitätssicherung und Einleitung von Verbesserungsmaßnahmen
- Festlegung und Weiterentwicklung von Standards in der Qualitätsplanung, bei Test- und Prüfkriterien und Spezifikationen
- Leitung von abteilungsübergreifenden Projekten
- Berücksichtigung der geltenden Lebensmittelgesetzgebung sowie Hygieneverordnungen und -standards
- Gewährleistung von präzisen Kontrollen, Analysen und Auswertungen sowie Erhöhung des allgemeinen Qualitätsniveaus

### Ihr Profil

- Erfolgreich abgeschlossenes Studium der Lebensmitteltechnologie oder Lebensmittelchemie
- Mehrjährige Führungserfahrung in der Qualitätssicherung
- Erfahrung im Projektmanagement
- Ausgeprägte Team- und Kommunikationsfähigkeit
- Erfahrung in Kunden- und Lieferantenbetreuung
- Hohes Maß an Flexibilität, Selbständigkeit und Verhandlungsgeschick
- Gute EDV-Kenntnisse, insbesondere SAP erwünscht
- Englisch- und/oder Französischkenntnisse runden Ihr Profil ab

Wir freuen uns auf Ihre aussagekräftigen Bewerbungsunterlagen einschließlich Eintrittstermin und Gehaltswunsch.