

QHSE-Manager (m/w/d)

im Schwerpunkt Qualität für den Fachbereich tierische Rohstoffe



IHRE AUFGABEN:

- Operative Verantwortung für das produktionsbezogene QM/QS Tagesgeschäft
- Umsetzung der Anforderungen aus den jeweiligen Managementsystemen, z.B. nach FFSC 22000, HACCP, QS oder GMP
- Sicherstellung der Produktionshygiene
- Ständige Optimierung der Prozesse und Erstellung und Pflege der Dokumentation zu Produktions- und Prozessabläufen
- Enge Zusammenarbeit mit der Sicherheitsfach-kraft bei der Unterstützung der Werksleitung für die Sicherstellung der Einhaltung aller Gesetze, Vorschriften, Genehmigungen und Auflagen in Bezug auf die Inhalte der Arbeitssicherheit, des Brand-, Gesundheits- und Immissionsschutzes

IHR PROFIL:

- Ausbildung im Bereich Lebensmittel oder Agrarwirtschaft, idealerweise ergänzt durch eine weitere Qualifizierung zum Lebensmitteltechniker oder vergleichbar
- Erfahrung im Qualitätsmanagement oder der Qualitätssicherung im Bereich Lebensmittel - idealerweise Fleisch, Futtermittel oder tierische Nebenprodukte
- Kenntnisse der gängigen Normen und Standards nach z.B. IFS, GMP, QS, HACCP oder FFSC 22000
- Ausbildung zum Sicherheits- und/oder Umweltbeauftragten von Vorteil, aber keine Bedingung
- Pragmatisch und hands-on, aber dennoch analytisch und lösungsorientiert

Unser Mandant ist eingebunden in einen börsennotierten Konzern und produziert in Deutschland mit rund 700 Mitarbeitern an bundesweiten Standorten sichere, hochwertige Proteine und Fette tierischen Ursprungs für den Einsatz in Pharmazie, Pet Food oder auch technischen Applikationen. Auf Sie wartet eine spannende Aufgabe mit Raum für Gestaltung in einem dynamischen Unternehmen, in dem wertschätzendes Miteinander, Förderung der Mitarbeiter und faire Vergütungs- und Sozialleistungen selbstverständlich sind. Gern steht Ihnen für erste Fragen unser Team der AFC zur Verfügung, selbstverständlich vertraulich und diskret unter Bezug auf die **Referenz 4825 für Norddeutschland und 4826 für Süddeutschland**.

