

Ceres

Selected people
in food & agri

Wilhelm Brandenburg GmbH & Co. oHG Standortleitung Qualitätssicherung (m/w/d)

Bereits seit 1885 fertigt die Qualitätsmetzgerei **Wilhelm Brandenburg** feine Fleisch-, Wurst- und Schinkenspezialitäten. Mit einem Jahresumsatz von rund 670 Millionen Euro und ca. 1.900 Mitarbeitern ist das Unternehmen einer der größten Eigenmarkenlieferanten für die Einzelhandelsmärkte von REWE und PENNY. Seit 1986 gehört das Unternehmen mit seinen vier Betriebsstätten Frankfurt am Main, Dreieich, Netphen und Timmendorfer Strand zu dieser starken Wertegemeinschaft. Gemeinsam mit der REWE Group setzt die Qualitätsmetzgerei Wilhelm Brandenburg auf eine moderne, hygienische und nachhaltige Produktion. Sämtliche Erzeugnisse werden von Meisterhand und unter Einhaltung höchster Qualitätsstandards zubereitet. In der Fertigung an den vier modernen Produktionsbetrieben werden nur ausgewählte und sorgfältig geprüfte Rohstoffe verwendet.

An Ihrem zukünftigen Arbeitsort Netphen mit insgesamt ca. 80 Mitarbeitern hat man sich auf die Herstellung von Puten- und Hähnchenprodukten spezialisiert und sucht im Rahmen einer Nachfolgeregelung zum nächstmöglichen Zeitpunkt eine führungserfahrene und verantwortungsbewusste Standortleitung Qualitätssicherung (m/w/d).

Ihre Aufgaben

Versierte(r) Qualitätsfachmann/-frau zur Leitung des Qualitätsmanagements des Standortes

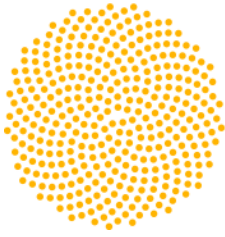
- Leitung der Abteilung Qualitätssicherung in Eigenverantwortung.
- Führung, Steuerung und Koordination von drei QS-Mitarbeitern im Bereich Produktion und im übergeordneten Bereich.
- Ziel- und termingerechte Umsetzung von Vorgaben in Eigenverantwortung
- Fortführung und Weiterentwicklung der zertifizierten Standards (QS und IFS)
- Sicherstellung und Umsetzung lebensmittelrechtlicher Vorgaben/Veränderungen.
- Vorbereitung und Leitung von Sitzungen, wie z.B. HACCP.

Profil

Lebensmittelfachmann/-frau mit Führungserfahrung und Verantwortungsbewußtsein

Ihre Qualifikation

- Erfolgreich abgeschlossenes Studium der Lebensmitteltechnologie (vorzugsweise Schwerpunkt Fleischtechnologie), Lebensmittelchemie, Ökotrophologie oder vergleichbare Ausbildung (vorzugsweise als Fleischer).
- Mehrjährige Berufserfahrung in der Qualitätssicherung/-management.
- Gute Kenntnisse in Lebensmittelrecht, IFS-Zertifizierungen und QS-Vorgaben.
- Erste Führungserfahrungen.
- Flexibilität bezüglich der Arbeitszeit.
- Gute PC-Kenntnisse (MS-Office Kenntnisse, SAP).



Ceres

Selected people
in food & agri

Ihre Kompetenzen

- Freude an der Übernahme von Verantwortung.
- Engagiert, belastbar und durchsetzungsstark.
- Strukturiert und ergebnisorientiert.
- Kommunikativ, beratend, überzeugend.
- Freundlich mit selbstsicherem Auftreten.
- Teamplayer.

Standort

Netphen in der Nähe von Siegen.

Wir bieten

Wilhelm Brandenburg bietet eine Organisation, in der Sie wachsen und sich wohlfühlen können. Sie erwartet ein großer Gestaltungsspielraum, eine nachhaltige Qualitätspolitik sowie ein ehrliches, offenes und respektvolles Miteinander.

Darüber hinaus können Sie sich auf gute Weiterentwicklungsmöglichkeiten, eine angemessene Vergütung sowie die Sozialleistungen und diverse Benefits eines Großunternehmens wie der REWE Group freuen.

Ihr Kontakt

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung, die Sie bitte ausschließlich über www.ceresrecruitment.de vornehmen.

Für weitere Informationen wenden Sie sich bitte an: Andreas Hümpel, Telefonnummer 0171 - 480 35 51.

Mehr Informationen erhalten Sie auch über <http://www.wilhelmbrandenburg.de/>

Ein Persönlichkeitstest kann ein Teil des Verfahrens sein.