

Um unsere Qualitätsansprüche weiter zu verbessern, suchen wir für unseren Produktionsstandort in Pernhofen eine*n Vollzeit

Qualitätssicherungsmanager*in

Aufgaben und Verantwortung

- Umsetzung und Weiterentwicklung des zertifizierten Qualitätsmanagementsystems für Lebensmittel, Futtermittel und technische Produkte.
- Aufrechterhaltung aller Qualitäts- und Lebensmittelzusatzstoffzertifikate am Standort Pernhofen.
- Reklamationsbearbeitung, Ursachenanalyse und Sicherstellung von Korrektur- und Vorbeugemaßnahmen sowie Verifizierung der Verbesserungsmaßnahmen
- Enge Abstimmung mit den weiteren Qualitätsmanagern
- Organisation und Abwicklung von Zertifizierungsaudits, Kunden- und Lieferantenaudits
- Durchführung von internen Audits und Arbeitsplatzbegehungen mit dem Ziel, die Produktivität und Qualität zu steigern
- Enge Zusammenarbeit mit relevanten Fachabteilung am Standort
- Optimierung und Weiterentwicklung der Prozesse in Abstimmung mit den Prozessverantwortlichen

Profil

- Abgeschlossenes naturwissenschaftliches Studium (Doktorat, Master, Bachelor) im Bereich Lebensmitteltechnologie, Chemie, Biochemie, Mikrobiologie oder ähnliches
- Mind. 5jährige einschlägige Berufserfahrung
- Abgeschlossene Ausbildung zum Qualitätssicherungsmanager/Lebensmittelsicherungsmanager von Vorteil
- Sie verfügen über ein ausgeprägtes Qualitäts- und Hygieneverständnis
- Souveräne, überzeugende Persönlichkeit mit Durchsetzungsvermögen, Selbständigkeit und Eigeninitiative
- Gewohnt, offen zu kommunizieren mit sozialer Kompetenz, Teamfähigkeit und Flexibilität
- Leistungs- und Ergebnisorientierung
- Sehr gute Deutsch- und Englischkenntnisse in Wort und Schrift

Zukunft

Wir bieten einen vielfältigen Verantwortungsbereich mit fachlich herausfordernden Aufgaben in einem sicheren Unternehmen. Das Brutto-Jahresgehalt für diese Position beträgt ab € 75.000,- jedoch besteht abhängig von Ihrer konkreten Qualifikation die Bereitschaft zur Überzahlung. Zusätzlich bieten wir Sozialleistungen eines großen Unternehmens wie Essenzuschuss, Lebensversicherung, freiwilliges Fahrtgeld, Werksrestaurant, Bikeleasing etc.

Kontakt

Bitte bewerben Sie sich online unter www.jungbunzlauer.com – Karriere – offene Stellen oder per Mail an bewerbungen.at@jungbunzlauer.com.

Werk Pernhofen, 2064 Wulzeshofen bei Laa an der Thaya



Jungbunzlauer
From nature to ingredients®

Jungbunzlauer ist einer der weltweit führenden Hersteller von Inhaltsstoffen auf natürlicher Basis. Die Gruppe betreibt Produktionswerke in Österreich, Kanada, Deutschland und Frankreich, und ist spezialisiert auf hochwertige Ingredienzen für die Lebensmittel-, Getränke-, Pharma- und Kosmetikindustrie sowie für verschiedene technische Anwendungen.

Jungbunzlauer ist ein erfolgreiches, verantwortungsbewusstes und nachhaltiges Familienunternehmen. Leidenschaft für unsere Produkte und ein sehr gutes Verständnis der Bedürfnisse unserer Kunden zeichnen uns aus. Schlanke Strukturen, flache Hierarchien und kurze Entscheidungswege machen uns besser, schneller und kundennäher als unsere Mitbewerber und ermöglichen unser Wachstum in sich schnell verändernden Märkten.