

Über uns:

Wir sind ein traditionsreiches Unternehmen für zertifizierte Geflügelprodukte im Raum Mitteldeutschland. Mit unserer Niederlassung unweit von Leipzig sind wir ein regionaler, sowie weltweiter Anbieter für Geflügel, Feinkost, Tiefkühlkost und Convenience Produkte.

Die **Gräfendorfer® Geflügel- und Tiefkühlfeinkost Produktions GmbH** hat sich als sächsische Marke etabliert und steht für eine Vielfalt von Produkten in hervorragender Güte. Moderne Verarbeitungslinien und Technologien bilden die Basis für die Produktpalette.

Leitung Qualitätssicherung/Labor (m/w/d)

(6020)

📍 Standort: Mockrehna 📄 Anstellungsart(en): Vollzeit

Es wird gesucht:

Zur Verstärkung unseres Teams am Standort Mockrehna suchen wir zum nächstmöglichen Zeitpunkt einen **HR Manager/in mit dem Schwerpunkt Personalentwicklung (m/w/d)**.

Wir bieten:

- Stabile Karriere: Ein sicherer Arbeitsplatz mit hervorragenden Möglichkeiten zur Weiterentwicklung.
- Attraktive Vergütung: Sie profitieren von einer überdurchschnittlichen Bezahlung, Prämien und weiteren Benefits wie einem großzügigen Mitarbeiterrabatt.
- Innovative Arbeitsumgebung: Arbeiten Sie in einem modernen Umfeld, das Ihre Weiterentwicklung fördert und Ihre Ideen wertschätzt.
- Für zu Hause: Unsere Markenprodukte gibt es im Werksverkauf mit sattem Mitarbeiterrabatt.
- Verpflegung: Die tägliche Versorgung ist über unsere hauseigene Kantine gesichert.
- Zusätzliche Vorteile: Ebenfalls stehen Ihnen Firmenparkplätze und unser Corporate-Benefit-Programm zur Verfügung.

Ihre Aufgaben:

- Sie leiten die Abteilung Qualitätssicherung und verantworten unser Labor.
- Als Führungskraft sind Sie für die Kontrolle der Einhaltung aller Qualitätsnormen und Prozesse zuständig. Die Entwicklung von Qualitätssicherungsmaßnahmen gehört genauso zu Ihrem Aufgabengebiet, wie die Anleitung und Organisation der Ihnen unterstellten Mitarbeiter.
- Sie setzen die Anforderungen unserer Standardgeber, aber auch die konzerninternen Richtlinien gewissenhaft um.
- Sie unterstützen alle Werkstellen bei der normen- und standardkonformen Gestaltung und Darlegung von Prozessen und Verfahren.
- Sie arbeiten eng mit Institutionen, Behörden und externen Zertifizierungsstellen zusammen, die für die lebensmittelrechtliche Überwachung und Begutachtung von QM-Systemen zuständig sind. Sie sind für die Vorbereitung und Begleitung von Zertifizierungen sowie internen und externen Audits, Assessments etc. der Hauptansprechpartner im Hause.
- Sie leiten das HACCP-, Food Defense- sowie Food Fraud-Team.
- Sie organisieren regelmäßige Betriebsrundgänge, Probennahmen, Prozesskontrollen und werten die Ergebnisse nach QS-Vorgaben aus und erstellen entsprechende Reports.
- Sie organisieren und führen eigenständig Mitarbeiterschulungen und Belehrungen auf den Gebieten der Qualität, der Systeminhalte und Hygiene durch.
- Sie bearbeiten Kundenreklamationen, leiten Verbesserungsmaßnahmen ab und optimieren Prozessabläufe in Zusammenarbeit mit dem Betriebsleiter sowie den betrieblichen Abteilungen.
- Die Pflege von Handbüchern und die Erstellung, Bearbeitung und Lenkung von Dokumenten gehört für Sie zum

- täglichen Handwerkszeug.
- Sie überwachen und kontrollieren Prüfmittel.

Ihr Profil:

- Abgeschlossenes Studium der Lebensmitteltechnologie, in der Ernährungswissenschaft oder eine vergleichbare Berufsausbildung,
- Weiterbildung zum Qualitätsmanagementbeauftragten wäre von Vorteil,
- Fundiertes Wissen im Bereich Qualitätsmanagement, Kenntnisse auf dem Gebiet der Mikrobiologie und Chemie wünschenswert,
- Kenntnisse aktueller Anforderungen im Lebensmittelrecht und in der Lebensmittelhygiene,
- Erfahrungen im Umgang mit Qualitätssicherungssystemen und Zertifizierungsstandards, wie IFS, Qualität und Sicherheit oder VLOG, sowie Erfahrungen mit Tierschutzvorgaben,
- Sehr gute Team- und Kommunikationsfähigkeit, schnelle Auffassungsgabe und professionelles Auftreten
- Zielstrebigkeit, Lösungs- und Entscheidungskompetenz sowie analytisches Denkvermögen,
- Problemloser Umgang mit gängigen MS Office-Anwendungen, keine Scheu vor der Nutzung neuer Software,

JETZT BEWERBEN:

Fühlen Sie sich angesprochen und möchten Sie Teil unseres Teams werden?

Dann freuen wir uns auf Ihre aussagekräftige Bewerbung.

Gräfendorfer® Geflügel- und Tiefkühlfeinkost Produktions GmbH

z. Hd. Personalabteilung
Reichsstraße 3
04862 Mockrehna

Telefon: +49 34244 – 58 100

Email: bewerbung-graefendorfer@sprehe.de

[Jetzt bewerben *](#)

* Mit dem Klick auf den Button verlassen Sie die Seite und werden zu einem Bewerbungsformular bei einem Drittanbieter weitergeleitet. Bitte beachten Sie die Datenschutzerklärungen.

Abteilung(en):

Art(en) des Personalbedarfs: Neubesetzung

[Impressum](#)