



Qualitätsmanager (m/w/d) der NORDEX FOOD A/S - Käserei Pöggstall

Möchten Sie durch die Einhaltung unserer hohen Qualitätsanforderungen zu einem zukünftigen Wachstum beitragen?

Wir suchen zum sofortigen Eintritt einen Qualitätsmanager, dessen Motivation die Verantwortung und Einflussnahme umfasst und der bereit ist, gemeinsam mit unserem engagierten Qualitätsteam neue Standards für die Qualitätsarbeit bei NORDEX FOOD festzulegen.

Als Qualitätsmanager werden Sie dem Geschäftsführer unterstellt und erhalten eine Führungsverantwortung für einen Qualitätsmitarbeiter und einem internen Laboranten. Sie werden Teil des Führungsteams der Molkerei sein, das neben dem Geschäftsführer aus vier Führungskräften besteht. Entscheidend ist, dass Sie Erfahrung hinsichtlich der Lebensmittelsicherheit und Qualitätsmanagement bei der Produktion von Lebensmitteln haben, z. B. in den Bereichen Zertifizierung, Rohstoffkontrolle und Kontrolle von Endprodukten.

Über die Stelle:

- Leitung des Qualitätsbereichs in der Molkerei NORDEX KÄSEREI
- Verantwortung für das Qualitätssicherungssystem (IFS) einschließlich der Qualitätshandbücher
- Sichtbarmachung von Qualitätsanforderungen und kontinuierliche Optimierung der Qualität
- Durchführung interner und externer Audits
- Bearbeitung von Reklamationen und Kundenanfragen
- Pflege des HACCP-Systems und Führung des HACCP-Teams der Molkerei
- Kontakt zu Behörden, z. B. hinsichtlich Lebensmittelkontrollen und zum externen Labor
- Sparringspartner für die Geschäftsleitung, die Betriebsorganisation und die Group QA
- Schulung der Mitarbeiter in HACCP und Hygiene
- Verantwortung für die Produktspezifikationen und deren Einhaltung

Über Sie:

- Entsprechender Ausbildungshintergrund, z. B. Lebensmitteltechniker oder Studium
- Erfahrung im Qualitätsmanagement in einem lebensmittelproduzierenden Unternehmen, gerne einer Molkerei
- Umfassende Kenntnisse über IFS- und BIO-Zertifizierungen sowie ev. Kenntnisse des künftigen BRC
- Sie arbeiten systematisch, sind pflichtbewusst, konsequent und bringen Aufgaben pünktlich zum Abschluss
- Sie denken innovativ und analytisch sowie erkennen mögliche Veränderungen und Verbesserungen
- In einem hektischen Alltag mit vielen Entscheidungen und einer festen Struktur fühlen Sie sich wohl und gehen mit gutem Beispiel voran

- Sie arbeiten selbstständig mit Blick für Ihr Team, in dem Sie Vertrauen und ein hohes Wohlbefinden der Mitarbeiter schaffen
- Sie besitzen gute Kommunikationsfähigkeiten, auch auf Englisch in Wort und Schrift
- Sie verstehen die Bedeutung einer unternehmens- und länderübergreifenden Zusammenarbeit
- Super-User im Microsoft Office Paket, zurzeit verwendete Software Axapta, zukünftig Microsoft ERP D365

Wir bieten:

Einen Arbeitsplatz, an dem Worte schnell in Taten umgesetzt werden und an dem Sie in der Rolle des Qualitätsmanagers an Entscheidungen mitwirken.

Um Ihren Erfolg sicherzustellen, organisieren wir einen gründlichen Einführungsprozess bei NORDEX FOOD, damit Sie Ihre Kollegen und unser Geschäft kennenlernen. In der Molkerei in Pöggstall produzieren wir jährlich 6500 Tonnen Weißkäse in traditionellen offenen Käsewannen, die hohe Anforderungen an ein umfassendes handwerkliches Fachwissen unserer Mitarbeiter stellen. Vom ersten Tag an werden Sie unser bescheidenes und offenes Arbeitsumfeld erleben, in dem Eigenverantwortung, Verantwortlichkeit, Redlichkeit und Erfolg mit Freude an der Arbeit Hand in Hand gehen.

Wir bieten ein Jahresbruttogehalt von 53.000,00 EUR und sind je nach Qualifikation und beruflicher Erfahrung verhandlungsbereit.

Haben wir Ihr Interesse geweckt?

Senden Sie dann schnellstmöglich eine kurze Bewerbung mit Lebenslauf an bewerbung@nordex-kaeserei.at z. Hd. Herrn Lars Madsen, Geschäftsführer unter Angabe „Qualitätsmanager“.

Bei Fragen zur Stelle wenden Sie sich bitte an Geschäftsführer Lars Madsen unter der Telefonnummer +43 2758 4055.

Wir freuen uns, von Ihnen zu hören.

Nordex Käserei GmbH, Badgasse 24, A-3650 Pöggstall. Tel. +43 2758 4055. z.Hd. Herrn Lars Madsen, Geschäftsführer.
www.nordexfood.dk

Die NORDEX FOOD Gruppe ist eine in Privatbesitz befindliche dänische Molkereigesellschaft, die sich auf die Herstellung von Weißkäse spezialisiert hat. Die NORDEX KÄSEREI im österreichischen Pöggstall, 120 km westlich von Wien, wurde 1999 gegründet und produziert jährlich ca. 5.000 t Weißkäse. Die Molkerei beschäftigt ca. 50 Mitarbeiter und stellt den Käse in traditionellen Produktionsverfahren her.

