



Zur Verstärkung unseres Teams suchen wir **unbefristet** eine/n:

Mitarbeiter Qualitätsmanagement (m.w.d)

in Teilzeit (20-30 Stunden pro Woche) oder Vollzeit

Ihre Aufgaben

- Anwendung, Überwachung & Weiterentwicklung des Qualitätsmanagementsystems inkl. HACCP-Konzept
- Erstellung, Aktualisierung und Prüfung der Qualitätsdokumente und -aufzeichnungen
- Planung, Durchführung und Nachbearbeitung von Zertifizierungsaudits
- Qualitätsüberwachung der Rohwaren und Fertigprodukte inkl. Freigaben
- Beantwortung lebensmittelrechtlicher Fragen und Produktkennzeichnung
- Reklamationsbearbeitung sowie Bearbeitung von Kundenanfragen
- Überwachung der Betriebshygiene
- Durchführung von QM-relevanten Schulungen

Ihr Profil

- Abgeschlossenes Studium im Bereich Lebensmittel, Ernährung oder ähnlich
- Möglichst erste praktische Berufserfahrung in der Lebensmittelindustrie
- Kenntnisse im Lebensmittelrecht und gute sensorische Fähigkeiten
- Kenntnisse zu den gängigen Qualitätsstandards IFS, QS, Bio, Halal, Bioland usw.
- Gute Englisch- und MS-Office Kenntnisse

Unser Angebot

- Ein hohes Maß an Eigenverantwortung und Handlungsspielraum
- Eine sichere, interessante und abwechslungsreiche Tätigkeit in einem wachsenden Familienunternehmen
- Vertrauensvolles und kollegiales Betriebsklima mit flachen Hierarchien
- Leistungsgerechte Entlohnung
- Intensive Einarbeitung, die von erfahrenen Mitarbeitern begleitet wird

Bitte senden Sie Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen per E-Mail an bewerbung@braendle.de oder per Post zu Händen Ann-Kathrin Lamparter.

P. Brändle GmbH · Ölmühle
Robert-Bosch-Str. 10 · 72186 Empfingen
Telefon 07485/9779-0 · www.braendle.de

Die **P. Brändle GmbH** ist ein erfolgreiches, mittelständisches Familienunternehmen und produziert seit mehr als 100 Jahren hochwertige Speiseöle. Mit rund 65 Mitarbeitern wird der gesamte Lebensmittelhandel und die Lebensmittelindustrie mit einem umfangreichen Sortiment beliefert.