

Die Ospelt Gruppe ist ein führender Hersteller von innovativen und qualitativ hochwertigen Nahrungsmitteln mit Produktionsstandorten in Liechtenstein, Schweiz und Deutschland. Als traditionsreiches Familienunternehmen setzen wir auf die partnerschaftliche Zusammenarbeit mit unseren Kunden, Lieferanten und unseren langjährigen Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern.

Für unseren Standort in Sargans suchen wir nach Vereinbarungen einen

## Leiter/in Qualitätsmanagement 100% (m/w/d)

### Ihre Aufgaben:

- Leitung und Führung des Bereiches Qualitätsmanagement und -sicherung
- Umsetzung von Anforderungen aus Standards (z.B. IFS) im -Qualitätsmanagementsystem
- Umsetzung von Kundenanforderungen sowie gesetzliche Anforderungen im Qualitätsmanagementsystem
- Sicherung der Produkt- und Prozessqualität sowie Gewährleistung der Gesetzeskonformität
- Erstellung von Dokumentationen und Anweisungen über Vorgaben und Anforderungen
- Verantwortung Produktsicherheit sowie HACCP-Plan Gefahrenanalyse, Fließdiagramme, etc.) gemäss Codex Alimentarius
- Verantwortung und Durchführung von Audits (Lieferanten,- Kunden sowie von Zertifizierungsaudits)
- Initiierung und Überwachung von Verbesserungen und Korrekturmaßnahmen

Personalführung

### Ihr Profil:

- Erfolgreich abgeschlossene Ausbildung im Bereich Lebensmittel (z.B. Lebensmitteltechnologie, Qualitätsmanagement)
- Berufserfahrung im Bereich Qualitätsmanagement Lebensmittel
- Kenntnisse im Bereich HACCP / IFS
- Sehr gute EDV-Kenntnisse (MS Office)
- Sehr gute Deutsch- und Englischkenntnisse
- Eine zuverlässige, strukturierte und exakte Arbeitsweise
- Hohe Flexibilität, Teamfähigkeit sowie gute Kommunikationsfähigkeit
- Hohes Mass an Durchsetzungsvermögen

Online Bewerbungen sind ausdrücklich erwünscht und unterstützen uns bei einer schnellen Bearbeitung (<http://www.ospelt.com/karriere>).

Das Human Resources Team freut sich über Ihre aussagekräftige Bewerbung.

### Ansprechspartner

Ospelt food AG, Frau Sonja Klug