



LAURENS SPETHMANN HOLDING



Gesunder Genuss für ein gesundes Leben

Wir zählen mit unseren Marken **Meßmer**, **MILFORD**, **Yasashí** und **OnnO Behrends** in Europa zu den führenden Anbietern im Tee-Markt, mit unserer Marke **HUXOL** sind wir im Süßstoffsegment bekannt. Auch in der Herstellung von Müsliriegeln, Fruchtschnitten, Cerealien und nachhaltigen Verpackungen schaffen wir unseren Kunden einen Mehrwert. Mehr als 1.600 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter sorgen europaweit mit einer konsequenten Kunden- und Marktorientierung, außergewöhnlichem Engagement und hoher Identifikation mit unseren Zielen für unverwechselbare Leistungen und unseren Erfolg. Im Lebensmitteleinzelhandel sind wir marktführend positioniert.

Für unser **Tochterunternehmen MEDIN GmbH & Co. KG am Standort Faulbach** suchen wir dich zum nächstmöglichen Termin als

LEITUNG QM / QS-LABOR (M/W/D)

WAS ES ZU TUN GIBT?

- Du verantwortest die vollständige Umsetzung der Qualitätsanforderungen, Kundenanforderungen und geltender Lebensmittelvorschriften.
- Hierdurch sorgst du für die Aufrechterhaltung der Zertifizierung des Standortes, auch im Rahmen von Audits und behördlichen Prüfungen.
- Du führst ein Team von derzeit sechs Mitarbeitern/-innen.
- Du treibst kontinuierliche Verbesserungsmaßnahmen im Hinblick auf Qualität, Hygiene und Lebensmittelsicherheit.
- Du beurteilst Analyseergebnisse in der Wareneingangs- und Warenausgangskontrolle.
- Du bearbeitest Produktionsabweichungen, Sperrungen sowie Korrektur- und Vorbeugemaßnahmen.
- Du arbeitest aktiv im HACCP-Team mit.

WAS UNS BESONDERS MACHT:

- Wir lieben unser offenes und familiäres Betriebsklima, das dabei hilft, sich schnell bei uns einzuleben, anzukommen und sich wohlfühlen.
- Bei uns gibt es Urlaubs- und Weihnachtsgeld.
- Wir bieten dir geregelte Arbeitszeiten mit Arbeitszeitkonto.

Wir bieten dir zu Riegeln und Süßstoff ein interessantes und abwechslungsreiches Aufgabengebiet, eine vertrauens- und respektvolle Unternehmenskultur und rund 115 tolle Kolleginnen und Kollegen.

PASSEN WIR ZUEINANDER?

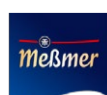
Dann freuen wir uns auf deine Bewerbungsunterlagen unter Angabe des frühestmöglichen Eintrittstermins über [diesen Link](#). Fragen beantwortet dir Julien Minack gern vorab unter personalwesen@LSH-AG.de.

DEIN PROFIL:

- Abgeschlossenes Studium der Lebensmitteltechnologie, Lebensmittelchemie, Ökotrophologie oder vergleichbare Qualifikation
- Mehrjährige Berufserfahrung im Bereich Qualitätsmanagement, idealerweise in der Lebensmittelindustrie
- Fundierte Kenntnisse der Qualitätsnormen und -standards (IFS, HACCP, Allergenmanagement etc.); Kenntnisse im Bereich religiöser und nachhaltiger Zertifizierungen
- Erfahrungen in der Gefahrenanalyse und Bewertung von Risiken
- Strukturierte und selbständige Arbeitsweise
- Ausgeprägte Team- und Kommunikationsfähigkeit mit hohem Durchsetzungsvermögen
- Gute Englischkenntnisse
- Sicherer Umgang mit MS Office, SAP Kenntnisse von Vorteil

- Eine betriebliche Altersvorsorge ist für uns selbstverständlich.
- Wir stellen Parkplätze direkt vor der Tür.
- Es gibt immer leckere Snacks für den kleinen Hunger zwischendurch.

Übrigens:
Wir bilden auch aus!



MILFORD

Yasashí



PAGÈS

HUXOL