



Als eigenständiges Familienunternehmen produzieren und vertreiben wir beste Schwarzwälder Wurst- und Schinkenspezialitäten. Durch die hohe Qualität unserer Produkte haben wir uns eine führende Marktstellung erarbeitet.

Für uns heißt Qualität: Wir halten, was wir versprechen.

**Wir suchen in Vollzeit ein**

## **Teammitglied Qualitätsmanagement (m/w/d)**

### **Ihr Verantwortungsbereich:**

- Umsetzung und Weiterentwicklung des QM-Systems
- Planung, Durchführung und Auswertung sensorischer, chemischer und mikrobiologischer Qualitätskontrollen
- Anwendung des nationalen und internationalen Lebensmittelrechts
- Unterstützung bei System- (IFS, QS) und Kundenaudits
- Organisation und Durchführung von Mitarbeiterschulungen
- Reklamationsmanagement
- Spezifikationsmanagement

### **Ihr Profil:**

- abgeschlossenes Studium der Lebensmitteltechnologie / Fleischtechnologie, Oekotrophologie oder vergleichbare Qualifikation
- Berufserfahrung im Bereich QS
- Erfahrungen im Bereich Zertifizierung IFS, BRC
- sehr gute Deutschkenntnisse sowie gute Englischkenntnisse in Wort und Schrift
- gute MS-Office-Kenntnisse (Word, Excel)
- gute SAP-Kenntnisse

### **Unser Angebot:**

- Interessantes Aufgabengebiet mit vielfältigen Gestaltungsmöglichkeiten
- Fachspezifische und umfangreiche Entwicklungsmöglichkeiten
- Attraktive Einkommensmöglichkeit und Sozialleistungen
- ein gutes Betriebsklima und die Mitarbeit in einem erfolgreich wachsenden Familienunternehmen
- flache Hierarchie
- Unterstützung bei Wohnungssuche und Umzug
- Jobrad
- Corporate Benefit

Wir freuen uns auf Ihre aussagefähige Bewerbung mit Angabe Ihrer Gehaltsvorstellung und frühestmöglichem Eintrittstermin per Post oder E-Mail an:

Adler Schwarzwald GmbH & Co. KG  
Frau Sabine Duttlinger  
Am Lindenbuck 3, 79848 Bonndorf  
sabine.duttlinger@adlerschwarzwald.de, Direktwahl 07703 832 174