



## **Leiter Qualitätssicherung (m/w/d) am Standort Uelzen**

Sie suchen nach einem Unternehmen, das Ihnen die Möglichkeit gibt, sich auf vielseitige Weise einzubringen? Wir bieten Ihnen die Vorzüge eines internationalen Konzerns und die Dynamik eines jungen Unternehmens. Wir engagieren uns mit Leidenschaft für Menschen, Qualität und Leistung. Übernehmen Sie mit uns Verantwortung und werden Sie Teil der FRONERI Erfolgsgeschichte!

Die **FRONERI Schöller Produktions GmbH**, ein Tochterunternehmen der FRONERI Schöller GmbH, ist ein auf Eiskrem spezialisiertes Werk. Mit bis zu 300 Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern produziert das Unternehmen Eisspezialitäten für den Lebensmitteleinzelhandel und den Out-of-Home-Markt.

**Wir von FRONERI freuen uns, Sie kennen zu lernen!**

### **Das erwartet Sie:**

Wir bieten Ihnen neben einer systematischen Einarbeitung und einer leistungsgerechten Bezahlung, 38 Stunden / Woche und 30 Tagen Urlaub im Jahr sowie einer betrieblichen Altersvorsorge einen interessanten und entwicklungsfähigen Arbeitsplatz in einem internationalen Umfeld.

### **Ihre Aufgaben:**

Als Leitung Qualitätssicherung sind Sie verantwortlich für die Festlegung von Prüfplänen, sowie die Erstellung eines umfassenden Produkt- und Umfeldmonitorings, Sie leiten fachlich und disziplinarisch das Labor und stellen sicher, dass die vorgenommenen Untersuchungen der Produkte, Roh- und Packstoffe den vorgegebenen Prüfplänen und -anweisungen entsprechen und dass gemäß BRC- und IFS-Standard sowie den Kundenanforderungen gearbeitet wird.

Sie übernehmen die Verantwortung für die Freigabe unserer Produkte und für die Lenkung nicht konformer Produkte und Prozesse, die Ursachenanalyse sowie die Überwachung von Korrektur- und Vorbeugemaßnahmen. Sie sind in der Lage aus den Untersuchungsdaten aussagefähige Analysen zu erstellen und Trends aufzuzeigen.

Sie sind verantwortlich für den Bereich Werkshygiene und führen regelmäßige Kontrollen und Hygieneschulungen durch.

Weitere Aufgabengebiete sind die Organisation von Tagesverkostungen und Benchmarkingverkostungen sowie von Erstproduktabnahmen. Sie begleiten Veterinärinspektionen und Audits und sind Mitglied im HACCP-Team.

In Ihrer Abteilungsleiterfunktion sind Sie verantwortlich für die Mitarbeiter der Qualitätssicherung. Sie berichten an die Leitung des Standortes.



### **Sie überzeugen uns mit:**

Sie haben Ihr Studium der Lebensmitteltechnologie, Lebensmittelchemie, oder Oecotrophologie o.ä. erfolgreich abgeschlossen und bereits Erfahrungen als Leitung Qualitätssicherung und im Labor eines lebensmittelverarbeitenden Betriebes gesammelt. Sie besitzen gute Kenntnisse im Bereich Lebensmittel-Hygiene sowie in der mikrobiologischen und chemischen Analytik. Idealerweise haben Sie eine Weiterbildung zum internen Auditor absolviert. HACCP, BRC und IFS sind für Sie keine Fremdwörter. Gute englische Sprachkenntnisse, ausgeprägte kommunikative Fähigkeiten, ein gesundes Selbstbewusstsein und ein gutes Organisationstalent runden Ihr Profil ab.

Wenn Sie dazu noch gern teamorientiert arbeiten, belastbar und flexibel sind, freuen wir uns, Sie kennen zu lernen. Wir bieten Ihnen neben einer systematischen Einarbeitung und einer leistungsgerechten Bezahlung einen interessanten und entwicklungsfähigen Arbeitsplatz in einem internationalen Umfeld.

**Wir freuen uns auf Ihre aussagekräftige Bewerbung an: [HR.Uelzen@de.froneri.com](mailto:HR.Uelzen@de.froneri.com)**

Ihre Ansprechpartnerin für diese Position ist Frau Silke Pannicke.  
Bei Fragen erreichen Sie uns unter: 0581 – 87441

Bitte beachten Sie unsere Datenschutzerklärung:

[https://froneri.de/media/1238/datenschutzerklaerung\\_bewerbung-froneri-schoeller-produktions-gmbh\\_072020.pdf](https://froneri.de/media/1238/datenschutzerklaerung_bewerbung-froneri-schoeller-produktions-gmbh_072020.pdf)