

# Wir suchen Verstärkung



Als Ideenmolkerei produzieren wir Milchprodukte, Säfte und Smoothies sowie Kaffeegetränke für die Eigenmarken der großen Lebensmitteleinzelhändler in Deutschland und ganz Europa. Bereits seit 1929 stehen wir für Qualität, Wertschätzung, Ehrlichkeit und Verlässlichkeit. Insgesamt sind rund 900 Mitarbeitende Teil von Gropper. Wenn auch Sie sich voll und ganz einbringen und etwas bewegen möchten, sollten wir uns kennenlernen. Denn bei Gropper eröffnen sich nicht nur Chancen, sondern echte Perspektiven.

## Spezialist Qualitätsmanagement (m/w/d)

### Ihre Aufgaben

- Mitarbeit im Prüfungs- und Freigabeprozess von Rohstoffen und Fertigprodukten
- Durchführung interner Qualitätsaudits und Betreuung von externen Audits der verschiedenen Qualitätsstandards (u.a. IFS Food, Bio, Rain Forrest Alliance) und Kundenaudits
- Weiterentwicklung der Lebensmittelsicherheitskultur
- Durchführung von Fehleranalysen und Nachverfolgung von Korrekturen bei internen Qualitätsvorfällen
- Einführung neuer Qualitätsabläufe und Optimierung bestehender Prozesse

### Ihre Vorteile

- Gesicherter Arbeitsplatz mit tollen Entwicklungsmöglichkeiten
- Urlaubs- und Weihnachtsgeld
- Betriebliche Altersvorsorge
- Flexible Arbeitszeitmodelle (Gleitzeit, Mobiles Arbeiten)
- Kostenlose Gropper-Produkte am Arbeitsplatz und Mitarbeitervergünstigungen (Corporate Benefits und bei diversen lokalen Geschäftspartnern)
- Dienstrad-Leasing
- Betriebskantine
- Sport- und Gesundheitsangebote
- Mitarbeitererevents

### Jetzt bewerben!

Wenn Sie bei einem erfolgreichen, inhabergeführten, innovativen und stark expandierenden Unternehmen mit kurzen Entscheidungswegen auf die Erfolgsspur gehen wollen, bewerben Sie sich unter [www.gropper.de/karriere](http://www.gropper.de/karriere).

**Molkerei Gropper GmbH & Co. KG**  
Am Mühlberg 2 | 86657 Bissingen

### Ihr Profil

- Eine abgeschlossene Berufsausbildung im milchwirtschaftlichen Bereich, ein Studium im Lebensmitteltechnologie bzw. Qualitätsmanagement oder eine vergleichbare Ausbildung
- Erfahrung im Qualitätsmanagement – Kenntnisse der gängigen Qualitätsstandards wie IFS Food, BRCG, sowie gute Kenntnisse in Qualitätsmethoden, Lebensmittelsicherheit und Hygiene
- Eigenständiges Arbeiten sowie wie das zuverlässige Einhalten von Vorgaben
- Durchsetzungsfähigkeit, sowie proaktives und team- und lösungsorientiertes Arbeiten
- Sehr hohes Qualitätsbewusstsein sowie analytisch-strategisches Denken und Handeln
- Gute Anwenderkenntnisse in MS Office und SAP



**#immerfrisch**

