

Neumarkter Lammsbräu



Schon vor mehr als 40 Jahren stellte die Neumarkter Lammsbräu die Weichen für ein komplett nachhaltiges Unternehmenskonzept. Bereits seit 1995 ist das gesamte Biersortiment 100% BIO. Als Familienunternehmen und Pionier in der Bio-Getränkebranche leisten wir einen aktiven Beitrag zu einer lebenswerten Zukunft für unsere Kinder und Enkel.

Für uns als Team bedeutet das:

Aus Liebe zu Produkt, Natur und Mensch schaffen wir gemeinsam die Verbindung von höchstem Genuss, ökologischem Landbau und enkeltauglichem Leben. Dafür übernimmt jeder von uns gerne die Verantwortung.

Leitung Qualitäts- sicherung & Produkt- entwicklung (m/w/d)

**Du hast jetzt richtig Lust bekommen,
Teil unseres LammsTeams zu werden?
Dann begeistere uns
mit Deiner Bewerbung!**

Aus Gründen der Nachhaltigkeit
bitten wir Dich, Deine Bewerbung
ausschließlich per Mail an
bewerbung@lammsbraeu.de
zu senden.

Deine Ansprechpartnerin
bei der Neumarkter Lammsbräu:
Melanie Rothenwolle

**Du hast hohe Qualitätsansprüche und möchtest mit
Deinem Know how stets die Produktqualität sicher-
stellen? Dann suchen wir Dich!**

Du bist verantwortlich für...

- ... die Angemessenheit und Wirksamkeit unseres Qualitätssicherungssystems
- ... die Erstellung und Kontrolle der chemisch-technischen, sensorischen und mikrobiologischen Spezifikationen aller Rohstoffe und Produktionsstufen in den Bereichen **Mälzerei, Brauerei, des Mineralbrunnens und der alkoholfreien Getränkeproduktion**
- ... den Aufbau eines Frühwarnsystems zur frühzeitigen Erkennung von Prozessabweichungen sowie die Ableitung ggf. notwendiger Maßnahmen
- ... das fortlaufende Erkennen, Bewerten und Gegensteuern von Risiken, die den Bereich Qualitätssicherung betreffen, insbesondere Risiko-Scanning bei Veränderungen im Produktionsprozess
- ... die aktive und kontinuierliche Weiterentwicklung der Produktqualität
- ... die Produktentwicklung hinsichtlich der ökologischen und qualitativen Vorgaben
- ... das Reklamationsmanagement
- ... die Pflege und Weiterentwicklung des Laborinformationssystems
- ... die Pflege und Weiterentwicklung des HACCP-Systems und Hygienekonzepts sowie die Lenkung der damit verbundenen qualitätsrelevanten Dokumente
- ... die Einhaltung der Vorgaben aus Zertifizierungen (Bio-, IFS-, AOECs-Zertifizierungen) und damit für das erfolgreiche Bestehen der entsprechenden Audits
- ... die Durchführung eigener Lieferantenaudits sowie die Unterstützung anderer Unternehmensbereiche bei deren Audits in Bezug auf QS-Themen
- ... das disziplinarische und fachliche Führen eines 3-köpfigen Teams

Du bringst mit...

- ... ein abgeschlossenes Studium im Bereich Brauwesen oder vergleichbar
- ... eine hohe IT-Affinität (Prozesse in digitale Lösungen bringen)
- ... eine ausgeprägte Kommunikationsstärke in Bezug auf Mitarbeitende, Behörden und Kunden
- ... eine selbstständige & eigenverantwortliche Arbeitsweise
- ... ein hohes Kosten- und Qualitätsbewusstsein
- ... eine sehr hohe Eigenmotivation und Leistungsbereitschaft
- ... Erfahrung im Führen von Teams und Mitarbeitenden

Du möchtest...

- ... nicht nur Deinen Job machen, sondern die Möglichkeit haben, in einem familiären Miteinander das Unternehmen aktiv mitzugestalten
- ... Teil eines wirtschaftlich erfolgreichen Unternehmens sein mit konsequent enkeltauglicher Philosophie
- ... nicht nur fachlich ausführlich eingearbeitet werden, sondern auch herzlich in unser LammsTeam aufgenommen werden
- ... Dich durch spannende und vielseitige Aufgaben sowie (berufsrelevanten) Weiterbildungen weiterentwickeln
- ... einen fürsorglichen und verantwortungsvollen Arbeitgeber