



## Kvalitetsansvarig till Örneborgs Delikatesser AB

Vill du bidra och vara med på en resa i ett expansivt bolag med fokus på framtiden? Har du dessutom erfarenhet av kvalitetsarbete och är driven samt noggrann? Då kan rollen som kvalitetsansvarig på Örneborgs Delikatesser AB vara rätt för dig! Sök redan nu, urval sker löpande!

### Om tjänsten

Örneborgs Delikatesser AB söker nu en kvalitetsansvarig som ingår i koncernens gemensamma kvalitets- och livsmedelssäkerhetsteam. Örneborgs Delikatesser AB tillverkar allt från klassiska majonnäs- och yoghurtbaserade röror och sallader till färskost, dressingar, såser och pepparrottsprodukter. Förutom vårt eget varumärken så är vi även producent för ett flertal av Sveriges största livsmedelsföretag och livsmedelsgrossister. Vi är certifierade enligt kvalitetssystemet FSSC 22 000, BRC, KRAV, EU-ekologiskt och MSC och arbetar aktivt med kvalitet i alla led. Ett utvecklande arbete där kvalitetsarbetet är högprioriterat och stöttat av högsta koncernledningen. Bolaget och koncernen är i en expansiv fas och gillar utmaningar med flöden av nya produkter.

### Du erbjuds

- Attraktiv arbetsplats med mycket nya och spännande idéer och med fokus på framtiden.
- Ett väl fungerande ledningssystem för livsmedelssäkerhet.
- En avdelning som är branschledande inom livsmedelssäkerhet och har fokus på ett effektivt system för hantering och bedömning av kvalitets- och livsmedelssäkerhetsparametrar.

### Arbetsuppgifter

Som kvalitetsansvarig på Örneborgs Delikatesser AB kommer du att bidra i den kreativa atmosfären i ett modernt livsmedelsföretag. Huvudsakliga arbetsuppgifter kommer främst vara att övervaka, tolka och implementera lagstiftning gällande livsmedelssäkerhet samt att ansvara för myndighetskontakt och GFSI-revisioner (tillsammans med övrig organisation). Det arbetet innefattar således riskbedömning, uppföljning och upprätthållande av vårt väl fungerande ledningssystem för livsmedelssäkerhet (inkl. bedöma specifikationer, skapa underlag för kunddokumentation, framtagning av märkningsunderlag etc.).

### Vi söker dig som

Har tidigare erfarenhet av kvalificerat kvalitetsarbete inom livsmedelsbranschen.

Har mycket goda kunskaper inom Codex Alimentarius HACCP, mikrobiologi, EG 178/2002, EG 1169/2011 samt övrig lagstiftning kring livsmedelssäkerhet.

Har erfarenhet av att leda GFSI-revisioner eller motsvarande erfarenhet.

Talar och skriver obehindrat på svenska och engelska.

Möjlighet att kunna transportera sig inom Storgöteborg och koncernens andra anläggning.

I denna rekrytering lägger vi stor vikt på dina personliga egenskaper och söker efter dig som har framåtanda. Som person är du noggrann i ditt arbete och tar ansvar för att driva dina ansvarsområden. Du har lätt för att knyta kontakt och skapa relation med andra människor samt är självgående.

### **Övrig information**

Start: Enligt överenskommelse

Lön: Marknadsmässig

Placering: Göteborg

Rapporterar till koncernens kvalitetschef.

Kontaktuppgifter vid ansökan samt frågor:

Jessica Olsson

[jessica.olsson@orneborgs.se](mailto:jessica.olsson@orneborgs.se)

Telefon direkt: 031 – 17 18 81

Läs gärna mer om Örneborgs Delikatesser AB här:

<http://www.orneborgs.se/>

Välkommen med din ansökan!