



Kvalitetsspecialist till Norrmejerier

Vill du ha en bred och spännande roll inom kvalitet och livsmedelssäkerhet?

Just nu söker vi en driven och ansvarsfull kvalitetsspecialist som vill arbeta med systematiskt kvalitetsarbete och bidra till fortsatt hög kvalitet på våra goda norrländska mejeriprodukter och stödja oss i arbetet att bli ännu bättre.

Din vardag hos oss

Som kvalitetsspecialist har du en viktig roll i vårt förebyggande kvalitetsarbete genom att du samordnar arbetet med kvalitetscertifieringar och arbetar för att dessa upprätthålls. Du arbetar aktivt med att följa upp och utveckla befintligt ledningssystem för livsmedelssäkerhet och produktkvalitet vilket bidrar till att Norrmejerier uppfyller fastställda mål inom området.

Du stödjer organisationen inom livsmedelslagstiftning och är sakkunnig och rådgivande i kvalitets- och livsmedelssäkerhetsfrågor. En stor del av arbetet handlar om att planera, följa upp och förbättra Norrmejeriers HACCP-arbete samt att leda HACCP-team och vara delaktig i implementeringen, allt för att säkerställa att våra produkter fortsatt håller hög kvalitet och lever upp till våra kunder och konsumenters förväntningar.

Du planerar och följer upp Norrmejeriers arbete med interna revisioner. Du stödjer interna revisionsgruppen och genomför själv interna revisioner.

En del av din vardag består av att svara på kundenkäter och utföra leverantörsbedömningar. Likaså att bidra med kompetens i projekt och att arbeta med avvikelshantering och förbättringar. I tjänsten ingår att ta fram utbildningsmaterial och hålla i utbildningar inom kvalitet och livsmedelssäkerhet.

Du ingår i avdelningen Kvalitet, Miljö & Lab där du blir en del av ett team med stort engagemang.

Vi söker dig

Vi vill att du som söker har en högskoleutbildning inom naturvetenskap/livsmedel. Du har flera års arbetslivserfarenhet av kvalitetsarbete, gärna från livsmedelsbranschen eller läkemedelsindustrin. Du har dokumenterad kunskap om och erfarenhet av HACCP-arbete, livsmedelslagstiftning och livsmedelssäkerhet. Meriterande är om du har erfarenhet av interna revisioner, avvikelshantering och har arbetat med dokumenthanteringssystem.

För att passa i rollen krävs att du är analytisk, strukturerad samt gillar att stödja i utredningar för att hitta grundorsaker och bidra till att förbättringar implementeras. Som person kan du sätta dig in i olika situationer, prioritera i dina uppgifter, är lösningsfokuserad och har en pedagogisk förmåga att skapa engagemang för att motivera andra.

Du kommer ha många kontaktytor, så dina sociala egenskaper är viktiga, att du är lyhörd och har god förmåga till samarbete. Du hanterar och överför information på ett enkelt och lättförståeligt sätt, i tal och skrift, både internt och externt.

Tjänsten är en tillsvidareanställning med placering vid Umeå mejeri. I tjänsten förekommer resor till våra mejerier i Burträsk och Luleå, vilket förutsätter B-körkort.

Vi erbjuder dig

Hos oss får du ett spännande arbete i en stimulerande miljö med möjlighet att utvecklas. Som arbetsgivare vill vi värna om en god arbetsplats som präglas av helhetssyn, engagemang och delaktighet där vi tillsammans skapar en arbetsplats där vi hjälper varandra att lyckas. Norrmejerier är ingenting utan våra medarbetare. Vi mår om vår personal och satsar på intern rörlighet, att våra medarbetare får växa, både på ett personligt och professionellt plan och erbjuder en rad fina förmåner. Vårt förhållningssätt genomsyras av våra värdeord som är glädje, stolthet och flexibilitet. Här trivs vi att arbeta tillsammans och Göra gott för Norrland!

För mer information om tjänsten kontakta:

Sofia Lindgren Chef Kvalitet & Miljö, sofia.lindgren@norrmejerier.se Mobil: 070-386 59 90

Carola Nilsson, HR avdelningen, Mobil 073-064 36 50

Facklig kontaktperson:

Peder Nilsson för Unionen peder.nilsson@norrmejerier.se Mobil: 070-551 74 30

Ansökan

Välkommen med en skriftlig ansökan med CV och ett personligt brev som motiverar varför du söker tjänsten. Urval sker löpande men vi vill ha din ansökan senast 1/5.

Du lämnar din ansökan [här](#)

Erbjudanden från rekryteringsföretag och annonssäljare undanbedes då vi redan valt våra rekryteringskanaler.

Om oss

Norrmejerier Ek. Förening är norrlänningarnas mejeri och ägs av 390 lokala bönder varav 308 aktiva mjölkleverantörer i Norrbottens, Västerbottens och delar av Västernorrlands och Jämtlands län. Vi förädlar årligen drygt 200 miljoner kg mjölk vid våra mejerier i Umeå, Luleå och Burträsk till olika mejeriprodukter som mjölk, fil, grädde och ost. I vårt produktsortiment ingår varumärkena Norrmejerier®, Västerbottensost®, Verum®, Fjällfil®, Fjällyoghurt® och Norrgott®. Norrmejerier sysselsätter ca 500 årsanställda och omsätter ca två miljarder kronor per år.

På Norrmejerier arbetar idag närmare 500 stolta medarbetare vars hjärta slår lite extra för Norrland. Vi har ett värdefullt syfte – att göra gott. För att kunna bidra till en bättre morgondag behöver vi vara lönsamma idag och det är allas vårt ansvar att bidra till våra gemensamma mål. Till vår framtid.

Läs mer om hur det är att arbeta på Norrmejerier på <https://www.norrmejerier.se/jobba-med-oss>