

Produktionsmanager Lebensmittelproduktion mit QM-Verantwortung (m/w/d)

Blün produziert hochwertige regionale Lebensmittel mitten in Wien. In unserem Aquaponik-Betrieb verbinden wir Fischproduktion, Gemüsebau, Verarbeitung und Direktvermarktung. Unsere Produkte gehen an Gastronomie, Handel, Wiederverkäufer, Krankenhäuser, Hofladen und Naschmarkt.

Für die nächste Entwicklungsphase suchen wir eine praktische, strukturierte und verantwortungsbewusste Persönlichkeit, die unsere Produktionsabläufe in der Fischverarbeitung koordiniert, verbessert und gemeinsam mit dem Team ein praxistaugliches Qualitätsmanagement lebt.

Deine Rolle

In dieser Position bist du nicht nur für Dokumentation zuständig, sondern vor allem für den **reibungslosen Ablauf in der Produktion und Verarbeitung**.

Du sorgst dafür, dass Bestellungen, Verarbeitung, Verpackung, Kühlung, Reinigung, Dokumentation und Übergabe sauber zusammenspielen. Du erkennst Engpässe, bringst Struktur in Abläufe, unterstützt Mitarbeitende im Alltag und entwickelst unsere Prozesse Schritt für Schritt weiter.

Qualitätsmanagement, Hygiene, HACCP und IFS sind ein wichtiger Teil der Aufgabe – aber immer mit starkem Bezug zur praktischen Produktion.

Deine Aufgaben

Zu deinen Aufgaben gehören insbesondere:

- Organisation und Koordination der täglichen Abläufe in der Fischverarbeitung
- Abstimmung zwischen Fischproduktion, Verarbeitung, Kommissionierung, Büro und Geschäftsführung
- Produktionsplanung auf Basis von Bestellungen, Lieferterminen und verfügbaren Mengen
- laufende Optimierung von Arbeitsabläufen, Schnittstellen und Verantwortlichkeiten
- Einteilung, Anleitung und Kontrolle der Mitarbeitenden in der Verarbeitung
- Sicherstellung, dass Arbeitsmittel, Verpackungsmaterial und Produktionsbereiche einsatzbereit sind
- Kontrolle von Hygiene, Reinigung, Kühlkette und Produktsicherheit
- Führung und Weiterentwicklung der notwendigen Produktions- und QM-Dokumentation
- Vorbereitung und Begleitung von Audits, insbesondere im Zusammenhang mit IFS
- Bearbeitung von Abweichungen, Reklamationen und Verbesserungsmaßnahmen
- enge Zusammenarbeit mit Fischproduktion, Gemüsebereich, Kommissionierung und Büro

- aktive Mitarbeit daran, ein stabiles, einfaches und im Alltag funktionierendes Produktionssystem aufzubauen

Was du mitbringen solltest

Wir suchen keine reine Büro-QM-Person, sondern jemanden, der gerne in der Produktion ist, Abläufe versteht und Verantwortung übernimmt.

Gut passen würde zu uns ein Profil mit:

- Ausbildung oder Erfahrung im Bereich Lebensmitteltechnologie, Lebensmittelproduktion, Lebensmittelqualität, Verfahrenstechnik, Produktion oder vergleichbar
- praktischem Verständnis für Produktionsabläufe und Prozessoptimierung
- Erfahrung oder starkem Interesse an Hygiene, HACCP, Lebensmittelsicherheit und Qualitätsmanagement
- idealerweise Erfahrung mit IFS, Audits oder strukturierten QM-Systemen
- Freude daran, mit Menschen vor Ort zu arbeiten und Abläufe klar zu organisieren
- strukturierter, genauer und lösungsorientierter Arbeitsweise
- Hands-on-Mentalität und Bereitschaft, im Betrieb sichtbar und präsent zu sein
- Durchsetzungsfähigkeit, ohne den respektvollen Umgang im Team zu verlieren
- guter Kommunikationsfähigkeit und Verantwortungsbewusstsein

Erfahrung mit Fisch, Aquakultur oder Verarbeitung ist von Vorteil, aber keine Voraussetzung. Wichtig ist uns, dass du Lebensmittelproduktion verstehst, gerne lernst und bereit bist, dich in unsere besonderen Abläufe einzuarbeiten.

Was dich bei uns erwartet

- eine verantwortungsvolle Rolle in einem innovativen Wiener Lebensmittelbetrieb
- direkter Bezug zu Produktion, Qualität und nachhaltiger Lebensmittelversorgung
- kurze Entscheidungswege und ein familiäres Arbeitsumfeld
- die Möglichkeit, Abläufe nicht nur zu kontrollieren, sondern aktiv zu verbessern
- ein abwechslungsreicher Alltag zwischen Produktion, Teamkoordination, Qualitätsmanagement und Prozessoptimierung
- langfristige Perspektive in einem wachsenden Unternehmen
- ein Betrieb, der Regionalität, Kreislaufwirtschaft und Qualität ernst nimmt

Arbeitszeit

Vollzeit, 40 Wochenstunden.

Die genaue Arbeitszeit wird gemeinsam abgestimmt. Wichtig ist uns eine regelmäßige Präsenz im Betrieb, insbesondere während der Produktions- und Verarbeitungszeiten.

Dienstort

Blün GmbH
Schafflerhofstraße 156
1220 Wien

Entlohnung

Das Bruttomonatsgehalt beträgt auf Vollzeitbasis **ab EUR 3.600**.

Die tatsächliche Bezahlung richtet sich nach Qualifikation und Erfahrung. Eine Überzahlung bei entsprechender Praxis in Produktionskoordination, Lebensmitteltechnologie, Qualitätsmanagement oder IFS ist möglich.

Bewerbung

Wenn du Lebensmittelproduktion nicht nur dokumentieren, sondern aktiv mitgestalten möchtest, freuen wir uns auf deine Bewerbung.

Bitte sende deine Unterlagen an:

michael@bluen.at

Ansprechperson:

Michael Berlin

Blün GmbH

Schafflerhofstrasse 156, 1220 WIEN