

Die Entwicklung, Herstellung und der Vertrieb von Premium Pâtisserie- und Backwaren ist unsere Mission, welche wir mit hohem Engagement und viel Freude seit über 50 Jahren täglich umsetzen. Als eines der führenden Unternehmen der Branche, mit einer langjährigen Tradition in unserem Handwerk, sind uns Werte wie Innovationen und Kundenorientierung gelebte Begriffe.

Zur Verstärkung unseres Teams der Abteilung Qualitätssicherung suchen wir **per sofort** oder **nach Vereinbarung** eine/n verantwortungsbewusste/n, teamfähige/n

Sachbearbeiter/in Qualitätssicherung/Qualitätsmanagement 80-100% (m/w/d)

Ihre Aufgaben

- Planung und Durchführung der Probenahmen für Laboruntersuchungen (Mikrobiologie, Nährwerte, Allergene, Haltbarkeitstest) und diverser Q-Kontrollen im ganzen Prozess
- Mitarbeit bei der Aufrechterhaltung des HACCP-Systems
- Durchführen von Hygienekontrollen (Abklatschtests, Luftkeimuntersuchungen, Pathogen Monitoring etc.) und Betriebsrundgängen
- Mitarbeit bei der Planung und Durchführung von internen sowie externen Audits und Betreuung der Dienstleister
- Organisation und Durchführung von Degustationen und Warenkontrollen inkl. Dokumentation
- Bearbeitung der Kundenbeanstandungen, Festlegung der Massnahmen und Überwachung der Umsetzung
- Erstellen von Produktspezifikationen
- Durchführen von Mitarbeiterschulungen und Verantwortlichkeit und Sicherstellung der Arbeitssicherheit und des Gesundheitsschutzes.
- Ausführen allgemeiner Administration im QM-Bereich (Aktualisierung und Archivierung diverser Dokumente)

Ihr Profil

- Um diese Aufgaben bewältigen zu können, verfügen Sie über eine Ausbildung zum Lebensmittel-technologie/in mit Affinität zur Backwarenbranche, sowie eine Weiterbildung im Bereich QS / QK oder eine ähnliche Zusatzausbildung von Vorteil
- Sie sind ein geübter Anwender von Office-Programmen, SAP-Kenntnisse sind von Vorteil
- Zu Ihren Stärken gehören Durchsetzungsvermögen, eine sorgfältige und selbstständige Arbeitsweise, hohe Kommunikationsfähigkeit im Kontakt mit internen und externen Partnern sowie gute Sprachkenntnisse in Deutsch in Wort und Schrift; Kenntnisse in Französisch und Englisch runden Ihr Profil ab
- Wenn Sie zudem in hektischen Momenten einen kühlen Kopf bewahren, offen für Neues sind und sich als teamfähige, initiative und organisationsstarke Persönlichkeit bezeichnen, sind Sie genau die Person, die wir suchen!

Wir bieten

- 5 Wochen Ferien
- Eine vielversprechende Stelle in einem Traditionsbetrieb, bei dem Sie Ihre Persönlichkeit und Ideen tagtäglich einbringen können. Ihre Meinung hat Gewicht!
- Ein dynamisches und motiviertes Team, das Ihnen den Einstieg erleichtert und stetig zur Seite steht
- Laufend interessante Vergünstigungen und Angebote für Mitarbeitende

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Dann freuen wir uns auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen und Ihrer Lohnvorstellung per E-Mail an: bewerbung@deliciel.com

Auskunft erteilt ihnen gerne Frau Valentina Filipovic, Personalabteilung, unter +41 56 201 31 20.
Dossiers von Stellenvermittler können leider nicht berücksichtigt werden.

Wichtige Hinweise

Wir retournieren keine physischen Bewerbungen. Aus Datenschutzgründen werden diese vernichtet.

Die Deliciel ist ein Unternehmen der Haecky-Gruppe.

Für weitere Stellenangebote: <https://www.deliciel.ch/Stellen.htm> oder <https://www.haecky.ch/de/karriere>