



Wir sind ein traditioneller, innovativer und dynamischer Fleischwarenhersteller mit einem nationalen Kundenstamm in Gewerbe, Industrie und Lebensmittelhandel mit Sitz in Balsthal.



Wir suchen per sofort eine/n

Mitarbeiter/in Qualitätssicherung

Ihre Aufgaben

- Sicherstellen der Hygiene und der Sauberkeit im ganzen Betrieb
- Lebensmittelsicherheit und Rückverfolgbarkeit gewährleisten
- Standard nach IFS-Richtlinien aufrechterhalten
- Vorbereitung und Durchführung von internen und externen Audits
- Proben entnehmen und Analysen auswerten
- Neuerstellung von Etiketten
- Erstellen und Verwaltung von Dokumenten und Daten der QS
- Projekte durchführen für die Betriebsoptimierung

Ihr Profil

- Abgeschlossene Ausbildung oder Studium im Bereich Lebensmittelwissenschaften, Lebensmittelchemie, Lebensmittelmikrobiologie, Ökotrophologie oder vergleichbare Ausbildung
- Verständnis und Kenntnis der Schweizer Qualitätsmanagement Normen
- Kenntnisse in den Bereichen HACCP und GHP sowie in der Bewertung von mikrobiologischen und chemischen Prüfergebnissen
- Berufserfahrung in der Fleischbranche von Vorteil
- Organisations- und Innovationstalent
- Gute MS Office-Kenntnisse
- Sehr gute mündliche und schriftliche Deutschkenntnisse, sowie gute Englischkenntnisse, weitere Sprachkenntnisse sind von Vorteil

Ausserdem sind Sie zuverlässig, belastbar, kooperationsfähig und haben eine selbstständige und flexible Arbeitsweise. Eine stetige und kontinuierliche Weiterentwicklung und Verbesserung sind für Sie eine motivierende Herausforderung.

Dann haben wir Ihnen eine interessante Vollzeitstelle in einem kleinen Team anzubieten. Senden Sie uns bitte ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen per E-Mail an Frau Judith Weber (personal@sempione.ch).

Sempione AG, Personalabteilung, Thalstrasse 35, 4710 Balsthal, Tel: 062/386 63 11