

Als erfolgreiches und wachsendes Unternehmen brauchen wir Mitarbeiter wie Sie! Motiviert, selbständig und verantwortungsbewusst nehmen Sie Ihren Platz in unserem Unternehmen ein. Zusammen mit über 200 Kolleginnen und Kollegen arbeiten Sie mit am zukünftigen gemeinsamen Erfolg.

Wir suchen per sofort oder nach Vereinbarung eine/n

**spavetti**

## Verantwortliche/r Qualitätssicherung

In unserem modernen Produktionsbetrieb für Convenience-Salate überwachen Sie die Produktsicherheit und -qualität. Sie stellen rund um unsere Produktionsanlagen sicher, dass die Anforderungen des Qualitätsmanagements jederzeit umgesetzt werden, entnehmen Proben und Tests und sorgen für eine ständige Verbesserung. Zudem schulen Sie die Mitarbeitenden in der Produktion laufend zum Thema Hygiene. Bei der Entwicklung von neuen Produkten sind Sie massgeblich involviert. Zusätzlich unterstützen Sie die Qualitätsmanagerin bei deren Aufgaben und übernehmen die Stellvertretung bei Abwesenheit.

### Ihr Profil

- Abgeschlossene Berufsausbildung im Lebensmittelsektor
- Mehrjährige Erfahrung in einem Produktionsbetrieb
- Kenntnisse HACCP / BRC
- Weiterbildung im Bereich Qualitätssicherung
- Deutsch in Wort und Schrift, Französisch mündlich von Vorteil
- Fundierte MS-Office-Kenntnisse
- strukturiert, lösungsorientiert, initiativ und kommunikativ
- Bereitschaft für sporadische Abend, Wochenend- und Feiertageinsätze

Wir bieten Ihnen eine abwechslungsreiche und verantwortungsvolle Arbeitsstelle in einem spannenden Umfeld mit natürlichen Produkten zu fortschrittlichen Anstellungsbedingungen.

Senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen per Mail an: [jobs@spavetti.ch](mailto:jobs@spavetti.ch).

Wir freuen uns auf Sie!

