

Unser Motto: „natürlich frisch!“. Wir verarbeiten erstklassige Salate und Gemüse zu hochwertigen Convenience-Frischprodukten und suchen einen Experten (m/w) als

QS Fachspezialist 60 – 80% (w/m) – frische und ultrafrische Convenience Produkte

Innerhalb unserer Abteilung Qualität & Entwicklung überwachen Sie die Einhaltung der Lebensmittelsicherheit (HyV, GHP, BRC) in unserem Betrieb und sind eine Stütze innerhalb der Abteilung Qualität & Entwicklung bei der Bearbeitung von Spezifikationen und Deklaration. Dabei arbeiten Sie im Betrieb mit hoher Sozialkompetenz eng vernetzt und motivierend mit den Abteilungen Qualitätsmanagement, Entwicklung, Produktion und Marketing zusammen.

Ihre Aufgaben:

- Operative Qualitätskontrolle (Wareneingang, Prozess, Fertigware)
- Durchführung der Reinigungskontrolle, Personalhygiene, Luftüberwachung
- Zusammenstellung der Fertigwarenmuster für die mikrobiologische Kontrolle
- Bearbeitung von Spezifikationen inkl. Nährwert- und Deklarationsprüfung
- Überwachung der Fremdkörper, Allergene, Rückstellmuster
- Aktualisierung der HACCP Pläne inkl. oPRP Schulung
- Überwachung der Prüfmittel
- Überwachung der Schädlingsbekämpfung
- Unterstützung des Qualitätsleiters im Verbesserungsprozess

Ihr Profil:

- Berufslehre (z.B. Gemüse, Salat, Fleisch, Brot, Milch)
- Berufserfahrung (mind. 5 Jahre) in QS/QM eines Lebensmittelunternehmens
- Erfahrung mit Audits (BRC/IFS), Laboruntersuchungen und Spezifikationen
- Fundierte Kenntnisse der MS-Office Programme
- Sie sind flexibel, verlässlich und übernehmen Verantwortung
- Ihre Arbeitsweise ist strukturiert, präzise und effizient

Wir bieten Ihnen eine anspruchsvolle und abwechslungsreiche Herausforderung mit viel Freiraum für spannende Aufgaben.

Fühlen Sie sich angesprochen und wollen zum Fortschritt der kellermann.ch ag namhaft beitragen? Dann freuen wir uns auf Ihre Bewerbung per Mail.

kellermann.ch ag

Marion Zanker

Personalleiterin

8548 Ellikon an der Thur

marion.zanker@kellermann.ch

www.kellermann.ch