



Bonatura AG ist ein führendes Unternehmen in der Lebensmittelbranche, das sich auf die Herstellung hochwertiger und nachhaltiger Produkte spezialisiert hat. Zur Verstärkung unseres Teams suchen wir eine/n engagierte/n **Mitarbeiter/-in Qualitätskontrolle und Qualitätsmanagement (60 - 80%)**, der/die mit Leidenschaft zur Sicherstellung unserer hohen Qualitätsstandards beiträgt.

Aufgaben

- Durchführung von Qualitätskontrollen und Audits entlang des gesamten Produktionsprozesses
- Überwachung und Dokumentation der Einhaltung von Qualitäts- und Hygienestandards
- Lebensmittelsicherheit und Rückverfolgbarkeit gewährleisten
- Standard nach FSSC 22000 und ISO 9001 Richtlinien aufrechterhalten
- Stellvertretung QM
- Stellvertretung von Mitarbeiterin Entwicklung & Projektmanagement während Ferien und/oder Absenzen

Qualifikationen

- Abgeschlossene Ausbildung im Lebensmittelbereich (Z. B Lebensmitteltechnolog-/in, Milchtechnolog-/in; etc.) sowie Berufserfahrung in der industriellen Lebensmittelproduktion
- Erfahrung im Bereich Qualitätskontrolle und/oder Qualitätsmanagement
- Kenntnisse der relevanten Normen und Standards (z.B. HACCP, GHP, FSSC 22000, ISO 9001)
- Analytisches Denkvermögen und eine selbständige und strukturierte Arbeitsweise
- Teamfähigkeit, Kommunikationsstärke und Durchsetzungsvermögen
- Gute Deutschkenntnisse, weitere Sprachkenntnisse von Vorteil

Vorteile

- Eine spannende und abwechslungsreiche Tätigkeit
- Ein dynamisches, wertschätzendes und multikulturelles Arbeitsumfeld
- Viel Gestaltungsspielraum und eigenverantwortliches Arbeiten
- Entwicklungsmöglichkeiten und gezielte Weiterbildungen
- ein motiviertes Team und Du-Kultur

Bewerbungsinformationen

Werden Sie Teil unseres Teams und gestalten Sie mit uns die Zukunft der Lebensmittelbranche. Wir freuen uns auf deine Bewerbung!

Kontakt

Véronique Cochard, Tel. 031 750 14 23 ; stellen@bonatura.ch