LINDT & SPRÜNGLI

Lindt & Sprüngli ist eine international tätige Unternehmensgruppe und weltweit führender Hersteller von Premium-Schokolade. Unsere hochwertigen Produkte geniessen einen exzellenten Ruf und eine weltweit grosse Beliebtheit bei unseren Konsumenten.

Für unsere Zweigniederlassung in Olten suchen wir, per sofort oder nach Vereinbarung, einen flexiblen und selbstständigen

Qualitätsfachverantwortlichen (m/w) 100%

IHRE AUFGABEN:

- Umsetzung und Aufrechterhaltung unserer Lebensmittelsicherheitssysteme (FSSC 22000, AIB) am Standort Olten
- Als Mitglied des HACCP-Teams Aktualisierung der Risikoanalysen, Validierung und Lenkung der CCP/OPRP
- Fachliche Verantwortung für die Wareneingangsprüfungen
- Durchführen der monatlichen Lebensmittelsicherheitsrundgängen (Selbstinspektionen) und Erarbeitung von Verbesserungsmassnahmen daraus
- Durchführung des Hygienemonitorings
- Schädlingsmanagement
- Erstellen und Validieren von Reinigungsvorschriften
- Durchführen der Prüfmittelüberwachung
- Qualitäts- und Lebensmittelsicherheitsschulungen
- Projekte im Bereich Qualität und Lebensmittelsicherheit

IHR PROFIL:

- BSc in Lebensmitteltechnologie oder vergleichbare Ausbildung
- Berufserfahrung in der Qualitätssicherung in der Lebensmittelproduktion
- Gute Kenntnisse im Bereich Lebensmittelsicherheit (HACCP) und Hygiene
- sehr gute Deutsch- und gute Englischkenntnisse
- Gute Kommunikationsfähigkeit sowie Durchsetzungsfähigkeit
- Selbstständig, ausgeprägte „Macher-Mentalität“ (Umsetzungsorientiert)
- Flexibler Teamplayer
- klares Bewusstsein für die hohen Qualitäts-, Hygiene- und Sicherheitsstandards

Sind Sie bereit für ein weltbekanntes Unternehmen im Premiumsegment einen hohen Einsatz zu leisten? Wir bieten Ihnen eine vielseitige Aufgabe in einem lebhaften Umfeld.

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Frau Andrea van Summeren, freut sich über Ihre Online-Bewerbung auf www.lindt.ch.