



Die frigemo-Gruppe mit ihren 5 Produktionsstätten und regionalen Handelsfirmen beschäftigt rund 650 Mitarbeiter und ist auf dem Gebiet der Herstellung und Vermarktung von Kartoffel- und Gemüsespezialitäten (vorwiegend Tiefkühlprodukte) sowie von küchenfertigen Frischprodukten und Eilverarbeitung tätig. Das Produktionszentrum für tiefgekühlte Kartoffelspezialitäten in Cressier stellt täglich ein vielfältiges Sortiment her. Hierfür suchen wir einen

## **Lebensmittel-Ingenieur FH (m/w)**

als Laborleiter Qualitätsprüfung

### **Ihre Aufgaben**

Direkt dem zentralen Qualitätsmanagement unterstellt, übernehmen Sie die als Ressortleiter die Gesamtverantwortung für die Qualitätsprüfung von Kartoffelprodukten im betriebseigenen Labor mit den folgenden Hauptaufgaben:

- Leitung und Koordination aller Tätigkeiten des eigenen Betriebslabors
- Führung und Personalplanung für das Q-Kontrollteam von 4 Mitarbeitenden
- Planung von Produkteanalysen mit chemischen, physikalischen, sensorischen und mikrobiellen Kriterien
- Erstellen von Qualitäts-Prüfnormen für die Produkte in Zusammenarbeit mit Marketing, Produktion und Q-Management
- Interpretation der Analysenresultate und Ableitung von Freigabe, Sperr- und Korrekturprozessen
- Beratung der Produktionsabteilungen in Aspekten der Lebensmittelsicherheit, Prävention, HACCP- Lebensmittelsicherheit (HACCP) und kontinuierlichen Verbesserungen
- Teilnahme an externen Audits und Zertifizierungen nach FSSC 22000, AIB und Labels wie BioSuisse, Suisse-Garantie und IP-Suisse.
- Mitglied des gruppenweiten HACCP- QM- und Auditorenteams
- Kontakte zu externen Dienstleistungslabors und QM-Abteilungen in der frigemo-Gruppe

Für dieses anspruchsvolle und breite Tätigkeitsgebiet steht Ihnen ein Team von 4 erfahrenen Mitarbeitenden für die Durchführung von Laboranalysen und administrativen Aufgaben zur Verfügung. Dieses Team arbeitet im 2- und teilweise im 3-Schichtbetrieb. Weiter arbeiten sie eng mit Fachspezialisten von Marketing, Produktion, Technik und Produktentwicklung zusammen.

### **Ihr Profil**

Sie sind eine erfahrene, kommunikative und durchsetzungsfähige Persönlichkeit mit Ausbildung als Lebensmittelingenieur und Führungserfahrung in vergleichbarer Position. Sie verfügen über sehr gute Kenntnisse in Fragen der Lebensmittelsicherheit, Lebensmittelrecht und Managementsysteme und können mit diversen Kundenansprüchen umgehen. Insbesondere haben sie eine ausgeprägte Systematik und konsequente Haltung gegenüber Produktkriterien und Einhaltung von Weisungen und Grenzwerten.

Für Ihre Kontakte im Betrieb sollten sie Freude am Umgang mit Menschen haben. Sehr gute Französischkenntnisse und gute mündliche Deutschkenntnisse sind Bedingung. Grundkenntnisse in Englisch in Wort und Schrift sowie SAP-Kenntnisse sind von Vorteil.

### **Ihre Vorteile**

Es erwartet Sie eine interessante, abwechslungsreiche Kaderstelle in einer grösseren Unternehmensgruppe der Agrar- und Lebensmittelwirtschaft.

### **Interessiert?**

Wir freuen uns, Sie kennen zu lernen ! Bitte senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen an frigemo ag, Frau E. Rausis, Route de Neuchâtel 49, 2088 Cressier

Weitere Stellenangebote finden Sie unter: [www.fenaco.com](http://www.fenaco.com)