

Die Gustav Spiess AG ist ein Unternehmen in der Lebensmittelbranche mit rund 160 Mitarbeitenden. Im St. Gallischen Berneck stellen wir Fleisch- und Wurstwaren von höchster Qualität her.

Wir suchen dich als engagierte*n

Fachkraft für unsere Abteilung Qualitätssicherung 80-100%

Wir möchten deine Kernkompetenzen kennenlernen; ob du Lebensmitteltechnolog*in bist oder ein abgeschlossenes Lebensmittelstudium vorweisen kannst.

Das zeichnet dich aus

- Abgeschlossene Berufsausbildung/Studium in der Lebensmittelbranche
- Kenntnissen der Lebensmittelverordnungen
- Fundierte Kenntnisse der Office Anwendungen
- Strukturierte, zielstrebige Arbeitsweise
- Motivation, Teamgeist
- Lösungsorientiertheit und Flexibilität

Folgende Aufgaben erwarten dich bei uns

- Mitarbeit bei der Umsetzung gesetzlicher Vorgaben sowie des IFS-Standards
- Deklarationen und Spezifikationen nach Lebensmittelverordnungen erstellen
- Kontrolle und Freigabe von Etiketten
- Durchführung von Hygienekontrollen und -schulungen
- Planung und Durchführung interner Degustationen
- Mitarbeit bei der Überwachung der Einhaltung von HACCP-, TACCP- und VACCP-Systemen
- Mitbetreuung von Projekten

Was uns ausmacht

- Kollegiales, hilfsbereites und engagiertes Team
- Lösungsorientiertheit
- Dynamisches und spannendes Umfeld
- Zeitgemässe Anstellungsbedingungen nach GAV
- Engagement für die nachhaltige Weiterentwicklung unserer Prozesse

Wir freuen uns auf dein authentisches Bewerbungsschreiben mit den vollständigen Bewerbungsunterlagen – diese an: personal@spiessberneck.ch

Bei Fragen stehen wir gern zur Verfügung.

Gustav Spiess AG
Dolores Armani-Knaus
Personalwesen
Musterplatzstrasse 2
9442 Berneck
Tel. 071 / 747 40 50
www.spiessberneck.ch

