



Bei uns entsteht Genuss. Für die hochwertige Herstellung unserer Züger-Produkte in Oberbüren SG suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung eine/n

Leiter/in QM & QS mit GL Funktion 100% (w/m)

Auf diese Aufgaben kannst du dich freuen:

- Du leitest das 15-köpfige Team und koordinierst die Qualitätssicherung.
- Du entwickelst und überwachst die QM-Systeme (BRC, IFS, Bio).
- Du organisierst interne und externe Audits und begleitest deren Durchführung.
- Du überwachst die Einhaltung lebensmittelrechtlicher Bestimmungen.
- Du bist Beauftragte/r für QM, HACCP, Hygiene, BRC, Bio, Food Defense, Food Fraud, Koscher und Halal.
- Du pflegst und entwickelst das HACCP-Konzept weiter.
- Du bist verantwortlich für das chemisch-bakteriologische Labor.
- Du bearbeitest und managst Reklamationen.
- Du kümmerst dich um das Spezifikationsmanagement und die Produktfreigaben.
- Dich erwartet ein dynamisches Umfeld, ein motiviertes Team und eine zeitgemässe Entlohnung.

Diese Eigenschaften zeichnen dich aus:

- Du hast ein Studium oder eine Ausbildung im Lebensmittelbereich abgeschlossen und verfügst über langjährige QM/QS-Erfahrung.
- Du bringst Führungserfahrung mit.
- Kenntnisse in Lebensmittelrecht, der Lebensmittelanalytik sowie fundiertes Wissen in HACCP und den relevanten Normen zeichnen dich aus.
- Deutsch und Englisch beherrschst du sehr gut, Französisch ist ein Plus.
- Deine Kommunikationsstärke, Entscheidungsfreude und Teamfähigkeit runden dein Profil ab.

Wir sind Züger!

Du suchst eine Herausforderung, willst massgeblich zur Weiterentwicklung unseres Unternehmens beitragen und dabei deine Leidenschaft für die Milchverarbeitung einbringen? Dann bist du bei uns genau richtig!

Wir bieten dir eine anspruchsvolle und abwechslungsreiche Tätigkeit in einem innovativen Unternehmen mit modernen Produktionsanlagen. Du hast die Möglichkeit zur Selbstverwirklichung und Entfaltung deiner Begeisterung für qualitativ hochwertige Lebensmittel.

Als Teil der Züger-Familie profitierst du von einem tollen Team, einem sicheren Arbeitsplatz mit vielen Entwicklungsmöglichkeiten und einem abwechslungsreichen Alltag.



Erfahre mehr über uns!

Möchtest du dabei mithelfen, regionalen Genuss zu produzieren? Dann freuen wir uns auf deine Bewerbung per E-Mail an bewerbungen@frischkaese.ch

Weitere Informationen zur ausgeschriebenen Stelle erteilt dir Petra Ramstöck unter Telefon 071 955 98 14.