Zum Klienten:
Weitere Informationen zum Klienten und laufend neue Jobchancen erhalten Sie nach Ihrer Anmeldung und dem Onboarding durch Ihren Fachberater per Mail oder online. Wir freuen uns, Sie persönlich kennenzulernen!

Arbeitsort:
Worb (X Kilometer und X Minuten von Ihrer Wohnadresse entfernt)

Jobbeschreibung:
Verantwortliche/r Qualitätssicherung & Prozessmanagement (w/m/d)

Ihr Aufgabengebiet:
- Verantwortung für die Einhaltung und Weiterentwicklung der Qualitätsstandards, insbesondere IFS Food und HACCP
- Betreuung und Weiterentwicklung des Qualitätsmanagementsystems sowie der dazugehörigen Dokumentation
- Planung, Organisation und Begleitung interner und externer Audits
- Analyse bestehender Arbeits- und Produktionsprozesse und Einleitung von Optimierungsmassnahmen
- Koordination bereichsübergreifender Prozessverbesserungen und Begleitung deren Umsetzung
- Sicherstellung der Einhaltung der Qualitätsvorgaben, Datenqualität und Rückverfolgbarkeit
- Koordination von Korrektur- und Verbesserungsmassnahmen sowie Überprüfung deren Wirksamkeit
- Organisation interner Schulungen und Förderung des Qualitäts- und Prozessbewusstseins im Unternehmen

Was Sie ausmacht:
- Abgeschlossene Ausbildung im Lebensmittelbereich oder eine vergleichbare Qualifikation
- Weiterbildung oder fundierte Erfahrung in der Qualitätssicherung und im Prozessmanagement
- Gute Kenntnisse des IFS Food Standards, HACCP und der lebensmittelrechtlichen Vorschriften
- Erfahrung mit Produktionsabläufen und deren Optimierung
- Gute IT-Anwenderkenntnisse und technisches Verständnis
- Analytisches und vernetztes Denken sowie eine strukturierte und lösungsorientierte Arbeitsweise
- Hohe Eigenverantwortung, Durchsetzungsvermögen und Kommunikationsstärke
- Selbstständige, zuverlässige und teamorientierte Persönlichkeit

Was diese Stelle ausmacht:
- Zahlreiche individuelle Benefits