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:
Trubschachen (X Kilometer und X Minuten von Ihrer Wohnadresse entfernt)

Jobbeschreibung:
Leiter Qualitätsmanagement Gruppe (w/m/d)

Ihr Aufgabengebiet:
- Fachliche Führung und Weiterentwicklung des Qualitätsmanagements an unseren Produktionsstandorten Trubschachen (CH) und Ravensburg (DE) sowie personelle Führung der direkt unterstellten Qualitätssicherung und Lebensmittelrecht in Trubschachen
- Sicherstellung und kontinuierliche Weiterentwicklung der Lebensmittelsicherheit und unserer Qualitätsmanagementsysteme nach internationalen Standards (insbesondere IFS, ISO 9001 und HACCP)
- Verantwortung für die Einhaltung lebensmittelrechtlicher Anforderungen sowie relevanter Qualitäts- und Labelstandards
- Planung, Koordination und Weiterentwicklung der internen Audits sowie Begleitung externer Zertifizierungs- und Kundenaudits
- Überwachung und Weiterentwicklung der Qualitäts- und Prozesskennzahlen sowie regelmässige Berichterstattung an die Geschäftsleitung
- Pflege der Zusammenarbeit mit Kunden, Behörden, Zertifizierungsstellen und weiteren externen Partnern

Was Sie ausmacht:
- Abgeschlossenes Studium in Lebensmitteltechnologie, Lebensmittelwissenschaften oder einer vergleichbaren naturwissenschaftlich-technischen Fachrichtung
- Mehrjährige Berufs- und Führungserfahrung im Qualitätsmanagement der Lebensmittelindustrie, idealerweise in einem produzierenden Unternehmen
- Fundierte Kenntnisse der Qualitätsmanagementsysteme, der Lebensmittelsicherheit, des Lebensmittelrechts, Audits sowie relevanter Standards wie IFS, ISO 9001 und HACCP
- Ausgeprägtes analytisches und unternehmerisches Denken sowie eine strukturierte, lösungsorientierte Arbeitsweise
- Kommunikationsstarke und durchsetzungsfähige Führungspersönlichkeit mit der Fähigkeit, Mitarbeitende zu begeistern und bereichsübergreifend zusammenzuarbeiten
- Erfahrung im Umgang mit digitalen Qualitätsmanagementsystemen und ERP-Systemen (IQ-Soft/SAP), sehr gute Anwenderkenntnisse MS-Office
- Sehr gute Deutschkenntnisse; Englischkenntnisse sind von Vorteil

Was diese Stelle ausmacht:
- Eine vielseitige Führungsaufgabe mit grossem Gestaltungsspielraum und gruppenweiter Verantwortung

- Die Möglichkeit, Qualitätsmanagement, Lebensmittelsicherheit und Unternehmensprozesse aktiv weiterzuentwickeln
- Enge Zusammenarbeit mit der Geschäftsleitung und den Verantwortlichen unserer beiden Produktionsstandorte
- Ein traditionsreiches Schweizer Familienunternehmen mit starken Werten, hoher Qualitätsorientierung und langfristiger Perspektive
- Ein engagiertes Team und ein abwechslungsreiches Arbeitsumfeld
- Personalrestaurant, REKA-Checks, ÖV-Anschluss direkt vor dem Haus, kostenlose Parkplätze