

Wir sind ein moderner Produktionsbetrieb und beschäftigen in Stallikon, Zürich und Chur rund 60 Mitarbeiter. Unsere Erzeugnisse finden regional und national hohe Anerkennung. Um das hohe Niveau unserer Produkte gewährleisten zu können, sind wir auf die Mitarbeit qualifizierter Berufsleute angewiesen.

Zur Ergänzung unseres Teams in Stallikon suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung eine/n jüngere/n

## Leiter Qualitätsmanagement / Qualitätssicherung

### Ihre Aufgaben

In dieser vielseitigen Rolle rapportieren Sie im Bereich Qualitätskontrolle direkt an den Geschäftsführer. Sie arbeiten zudem eng mit den Verantwortlichen der Produktionsprozesse zusammen. Sie übernehmen mit der Leitung des HACCP Teams Verantwortung und sind für die aktive Aufrechterhaltung und Weiterentwicklung des QM-Systems, bzw. der Sicherstellung des Lebensmittel-Standards zuständig. Dazu gehören:

- Verifikation, Validierung und Dokumentation des HACCP Konzeptes
- Sicherstellen und Überwachung der Hygiene inkl. Dokumentation
- Prüfung von Rohstoffspezifikationen und Konformitätserklärungen
- Erstellen Produktspezifikationen und Deklarationen
- Erstellen von Analyseplänen und Verifikation der Untersuchungsergebnisse
- Bearbeiten von Abweichungen zusammen mit den Prozessverantwortlichen
- Durchführung von Rückverfolgbarkeitstest
- Schulungen von Mitarbeitenden
- Mitarbeit Pestizid- und Schädlingsmonitoring
- Mitarbeit und Dokumentation bei Projekten und der Produktentwicklung
- Planung und Durchführung von internen und externen Audits inkl. Dokumentation
- Ansprechperson für Kunden im Bereich Qualität, Reklamationsbearbeitung

### Ihr Profil

- Abgeschlossene Ausbildung z. B. als Fleisch- oder Lebensmittel-technologe mit Weiterbildung als Lebensmittelingenieur FH, Lebensmitteltechnologie BSc oder Lebensmitteltechniker HF,
- Idealerweise bringen Sie Erfahrung in den Bereichen Qualitätsmanagement, Technologie, Schweizer Lebensmittelrecht, Qualität und Konformität von Lebensmitteln mit.
- Sehr gute Deutsch- sowie gute IT-Kenntnisse setzen wir voraus
- Ihre Flexibilität, Belastbarkeit, Zuverlässigkeit, Eigenverantwortung, Selbstständigkeit, Initiative sowie Engagement zeichnen Sie aus.

### Unser Angebot

Wir bieten Ihnen ein interessantes und verantwortungsvolles Arbeitsgebiet mit Entwicklungsmöglichkeiten in einem kollegialen Team.

Fühlen Sie sich angesprochen und möchten zum Erfolg unseres Unternehmens beitragen, dann senden Sie Ihre vollständige, schriftliche Bewerbung mit Foto an:

Metzgerei Künzli AG, zHd. Herr Heinz Künzli, Mülistrasse 7, 8143 Stallikon  
E-Mail: [kuenzli@metzgereikuenzli.ch](mailto:kuenzli@metzgereikuenzli.ch)

---

Produktion:	Mülistrasse 7	8143 Stallikon	Telefon 044 701 80 80	Fax 044 701 80 90
Laden Zürich:	Letzigraben 149	8047 Zürich	Telefon 044 492 16 56	Fax 044 492 16 61
Depot Chur:	Seilerbahnweg 7	7000 Chur	Telefon 081 566 70 80	Fax 081 566 70 81