

Wir sind ein moderner Produktionsbetrieb mit Standorten in Stallikon, Zürich und Chur und beschäftigen rund 90 Mitarbeitende. Unsere Produkte geniessen sowohl regional als auch national hohes Ansehen. Um weiterhin höchste Qualität zu gewährleisten, suchen wir zur Verstärkung unseres Teams in Stallikon per sofort oder nach Vereinbarung eine engagierte Persönlichkeit als:

Leiter/-in Qualitätsmanagement / Qualitätssicherung (100%)

Ihre Aufgaben

In dieser verantwortungsvollen und abwechslungsreichen Position berichten Sie direkt an den Geschäftsführer und arbeiten eng mit den Verantwortlichen der Produktionsprozesse zusammen. Als Leiter/-in des HACCP-Teams tragen Sie die Verantwortung für die Weiterentwicklung und Sicherstellung unserer hohen Qualitäts- und Lebensmittelsicherheitsstandards. Ihre Hauptaufgaben umfassen:

- HACCP-Management: Verifikation, Validierung und Dokumentation des HACCP-Konzeptes.
- Hygienemanagement: Sicherstellung und Überwachung der Hygiene inklusive Dokumentation.
- Rohstoff- und Produktspezifikationen: Prüfung von Rohstoffspezifikationen, Erstellen von Produktspezifikationen und Deklarationen.
- Analyse und Monitoring: Erstellung von Analyseplänen und Verifikation der Ergebnisse. Unterstützung im Pestizid- und Schädlingsmonitoring.
- Audits und Rückverfolgbarkeit: Planung und Durchführung von internen und externen Audits sowie Rückverfolgbarkeitstests.
- Mitarbeiterschulungen: Durchführung von Schulungen im Bereich Qualität und Lebensmittelsicherheit.
- Reklamationsmanagement: Ansprechpartner/-in für Kunden bei Qualitätsfragen und Bearbeitung von Reklamationen.
- Projektdokumentation: Mitarbeit an Entwicklungsprojekten und deren Dokumentation.

Ihr Profil

- Erfolgreich abgeschlossene Ausbildung als Fleisch- oder Lebensmitteltechnologe/-in, ergänzt durch eine höhere Weiterbildung als Lebensmittelingenieur/-in FH, Lebensmitteltechnologe/-in BSc, Lebensmitteltechniker/-in HF oder eine vergleichbare Qualifikation.
- Fundierte Erfahrung in den Bereichen Qualitätsmanagement, Lebensmitteltechnologie sowie im Schweizer Lebensmittelrecht.
- Versierter Umgang mit IT-Anwendungen und sehr gute Deutschkenntnisse in Wort und Schrift.
- Überzeugende persönliche Stärken wie Flexibilität, Zuverlässigkeit, Eigenverantwortung, Engagement und ausgeprägte Teamfähigkeit.

Wir bieten Ihnen

- Umfassende Einführung: Wir begleiten Sie intensiv in Ihrem neuen Arbeitsumfeld.
- Attraktive Benefits: Kantinenverpflegung, Einkaufsvergünstigungen und ein Gratisparkplatz.
- Faire Anstellungsbedingungen: Fortschrittliche Konditionen gemäss Gesamtarbeitsvertrag (GAV) für Metzger.
- Arbeitsumfeld: Ein kollegiales Team in einem modernen Produktionsbetrieb.

Bewerbung

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Dann freuen wir uns auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Foto, die Sie bitte ausschliesslich per E-Mail an uns senden.

Metzgerei Künzli AG, Heinz Künzli, Mülistrasse 7, 8143 Stallikon. E-Mail: kuenzli@metzgereikuenzli.ch

Wir freuen uns darauf, Sie kennenzulernen!

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