



Mitarbeiter / Mitarbeiterin Qualitätsmanagement Logistik

Gemeinsam Qualität leben! Die Bell Schweiz AG steht für hochwertige Lebensmittel und höchste Qualitätsstandards. An unserem modernen Standort in Oensingen - mit den Werken Logistik-Center, Slicer Center und TK-Center, stellen wir täglich sicher, dass unsere Produkte sicher, frisch und termingerecht an unsere Kundschaft geliefert werden. Damit dies auch weiterhin so bleibt, bauen wir unser Qualitätsmanagement Team weiter aus. In dieser vielseitigen Funktion übernimmst du Verantwortung für die Qualitätssicherung in unserem Logistik- und Produktionsprozessen und bist in allen Bereichen der Warengruppe Logistik tätig. Besonderes Augenmerk liegt dabei auf dem Slicer Center, in dem Produkte unter Reinraumbedingungen geschnitten werden. So stellst du sicher, dass unsere Produkte die hohen Qualitäts- und Sicherheitsstandards jederzeit erfüllen. Dabei arbeitest du eng mit verschiedenen Abteilungen zusammen und trägst dazu bei, unsere Qualitätsprozesse stetig weiterzuentwickeln.

Bell Schweiz AG
Südringstrasse 14
4702 Oensingen

Vertragsart Unbefristet
Pensum 100%
Stellenantritt ab Sofort
Sprache Deutsch
Arbeitszeitmodell Hybride Arbeitszeit
nach Abstimmung

Hast du noch Fragen?



Lena Pogalziky
Stv. Leiterin HR Administrationen
+41 58 326 2791

Online Bewerben



Alle Details findest du
online sowie die
Möglichkeit dich
direkt zu bewerben.

Deine Aufgaben

- Zu den Aufgaben zählen die Durchführung und Begleitung interner Audits sowie Betriebsrundgänge zur Sicherstellung der Qualitäts- und Hygienestandards
- Zusätzlich unterstützt du bei der Vorbereitung externer Audits
- Du übernimmst die Koordination und Auswertung von Probenahmen sowie die Kommunikation mit internen und externen Laboren
- Du unterstützt bei der Validierung und Verifizierung von Prozessen sowie bei der Pflege und Erstellung von Dokumenten
- Du erstellst und führst eigenständig Schulungen zu Themen wie Hygiene, GHP und Lebensmittelsicherheit durch und stärkst damit das Qualitätsbewusstsein im Team
- Zudem pflegst du eine enge Zusammenarbeit mit dem Leiter Qualitätsmanagement der Warengruppe Logistik
- Die Mitarbeit in diversen Projekten gehört ebenfalls zum spannenden Aufgabengebiet

Das bringst du mit

- Vorzugsweise ein abgeschlossenes Studium oder eine Ausbildung im Bereich Lebensmitteltechnologie oder eine gleichwertige Qualifikation
- Du bringst Berufserfahrung im Qualitätsmanagement eines Produktions- oder Logistikbetriebs, idealerweise in der Fleischbranche mit
- Dein Profil wird abgerundet durch gute Kenntnisse in Lebensmittelrecht, HACCP, GHP und Hygiene sowie von Vorteil Erfahrung mit IFS-Standards (IFS-Food, IFS-Logistics)
- Du bist IT-affin und bewegst dich sicher in digitalen Anwendungen. Der Umgang mit MS Office ist für dich selbstverständlich. SAP-Kenntnisse (ERP) sind wünschenswert. EWM-Kenntnisse sind ein Plus.
- Du verfügst über eine schnelle Auffassungsgabe und bist in der Lage komplexe Zusammenhänge und Prozesse zügig zu erfassen sowie nachhaltig zu verinnerlichen
- Deine Arbeitsweise ist strukturiert, zuverlässig und stets lösungsorientiert mit einem hohen Verantwortungsbewusstsein
- Dir macht es Freude im Team zu arbeiten sowie bestehende Prozesse mitzugestalten und zu optimieren
- Abschliessend bringst du gute Deutschkenntnisse in Wort und Schrift mit, Französischkenntnisse sind ein Plus

Das bieten wir



Work-Life-Balance

Eine ausgewogene Work-Life-Balance ist uns wichtig. Du profitierst von mindestens 25 Ferientagen sowie einer transparenten, elektronischen Zeiterfassung. So kannst du allfällige Überstunden flexibel mit zusätzlichen freien Tagen kompensieren.



Verpflegung

Kulinarik ist bei uns gross geschrieben: frisch zubereitetes Essen in unserem Personalrestaurant, ein Mittagsmenu inkl. Suppe und Salat, Wasser & Tee und gratis Früchte wie auch hochwertige Produkte zu stark reduzierten Preisen erwarten dich in unserem Outlet.



Mobilität

Profitiere von bequemer Anbindung an den ÖV, attraktiven Zuschüssen für Tickets und ausreichenden Parkmöglichkeiten im Parkhaus.



Berufliche Weiterentwicklungsmöglichkeiten

Erweitere dein Wissen durch umfangreiche Weiterbildungsangebote, hochwertige Schulungen im Coop Bildungszentrum und vielfältige persönliche Entwicklungsmöglichkeiten.