

Mitarbeiter / Mitarbeiterin für die Qualitätssicherung & Produktmanagement

Du hat ein Auge fürs Detail, ein Gespür für Qualität und Freude daran, Lebensmittel immer besser zu machen? GOU (by Hilcona) ist eine innovative Manufaktur für ultrafrische Lebensmittel in Schlieren ZH, in der täglich mit viel Engagement und handwerklichem Know-how hochwertige Tagesspezialitäten hergestellt werden. Wir suchen ab sofort oder nach Vereinbarung eine integre und entscheidungsfähige Persönlichkeit als Mitarbeiter/ Mitarbeiterin Qualitätssicherung und Produktemanagement. In dieser vielseitigen Funktion stellst du die Einhaltung unserer Standards in Produktsicherheit, Qualität und gesetzlichen Vorgaben sicher und bringst dein Fachwissen in die Entwicklung neuer Produkte ein. Du koordinierst Projekte, evaluierst neue Rohwaren und pflegst den Austausch mit unseren Lieferanten. Bei uns übernimmst du Verantwortung und gestaltest die Qualität und Weiterentwicklung unserer Produkte aktiv mit.

Hilcona Gourmet S.A.
Ifangstrasse 9
8952 Schlieren

Vertragsart	Unbefristet
Pensum	80% - 100%
Stellenantritt	ab Sofort
Sprache	Deutsch
Arbeitszeitmodell	Gleitzeit

Hast du noch Fragen?



Petra Hämmerle
Fachspezialistin HR
+41 81 300 63 71

Online Bewerben

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

Deine Aufgaben

- Entnahme mikrobiologischer Proben, Durchführung des Umweltmonitorings sowie sensorische Beurteilung der Verkaufsartikel im Rahmen von Ende-MHD-Degustationen
- Durchführung interner Prozessaudits, Betriebsbegehungen und Hygienekontrollen
- Schulung und Sensibilisierung der Mitarbeitenden in den Bereichen Qualität, Hygiene und Lebensmittelsicherheit
- Bearbeitung interner Fehlermeldungen und Reklamationen, Durchführung von Ursachenanalysen und Einleitung von Verbesserungsmassnahmen
- Suche und Evaluation neuer Rohwaren gemäss Anforderungsprofil
- Überprüfung und Pflege von Spezifikationen und Artikelstammdaten
- Begleitung und Mitarbeit im Entwicklungsteam für Innovationen
- Begleitung der Einführung neuer Artikel

Das bringst du mit

- Abgeschlossene Ausbildung in der Lebensmittelbranche, wie Lebensmitteltechniker HF, idealerweise mit Weiterbildung im Bereich Qualitätssicherung oder Ähnliches
- Hohe Affinität zu Lebensmitteln, deren Zusammensetzung und Anwendung
- Erfahrung in der QS/QM eines lebensmittelverarbeitenden Betriebs
- Erfahrung in der Projektleitung sowie eine selbständige, strukturierte Arbeitsweise
- Sehr gute Deutschkenntnisse in Wort und Schrift, Englisch- und Französischkenntnisse von Vorteil
- Hohes Verantwortungsbewusstsein, Genauigkeit und Kommunikationsstärke
- Versierter Umgang mit MS Office (v.A. Excel), Erfahrung mit ERP-Systemen von Vorteil

Das bieten wir

Work-Life-Balance
Bei uns profitierst du von mind. 25 Urlaubstagen.

Mobilität
Profitiere von bequemer Anbindung an den ÖV, ausreichenden gratis Parkmöglichkeiten sowie der Übernahme deiner Reisespesen für berufliche Fahrten – nachhaltig und sorgenfrei unterwegs!

Berufliche Weiterentwicklungsmöglichkeiten
Erweitere dein Wissen durch umfangreiche Weiterbildungsangebote, hochwertige Schulungen im Coop Bildungszentrum und vielfältige persönliche Entwicklungsmöglichkeiten wie Mentoring und Coaching.

Firmenevents
Erlebe unvergessliche Momente bei unseren Firmenanlässen – gemeinsam feiern und Kontakte knüpfen!