

Spezifikationsspezialist (60 % bis 70 %)

Eisberg AG ist einer der führenden Hersteller von Salaten, Obst und Gemüse der 4. Produktreihe, die in der Schweiz zum Kochen und Verzehr bereit sind. Getreu unserem Motto „Colour Your Life“ produzieren unsere über 800 Mitarbeiter jeden Tag mit Leidenschaft und Engagement bis zu 60 Tonnen frische Lebensmittel an den Standorten Dällikon, Dänikon und Essert-sous-Champvent. Eisberg AG ist stolz darauf, Teil der international renommierten Eisberg-Gruppe zu sein, die als Marktführer in der Herstellung von verzehrfertigen Salaten in Mitteleuropa gilt. Die Eisberg-Gruppe betreibt eigene, hochmoderne Produktionsstätten in der Schweiz und in Österreich. Als Mitglied der Bell Food Group, zu der die renommierten Marken Bell, Hilcona, Eisberg und Hügli gehören, sind wir bestrebt, höchste Qualitätsstandards zu setzen und den Gaumen unserer Kundinnen und Kunden zu begeistern. Um unser Team zu verstärken, suchen wir eine zuverlässige und selbstständige Persönlichkeit für unser „Qualitätsteam“ an unserem Standort in Essert als:

Eisberg AG
Chemin des Serres 4
1443 Essert-s-Champvent

Vertragsart	Unbefristet
Pensum	60% - 70%
Stellenantritt	ab Sofort
Sprache	Französisch
Arbeitszeitmodell	Tagesschicht

Hast du noch Fragen?



Claudia Duarte Amaral
HR Business Partner
+41 24 447 03 56

Online Bewerben

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

Deine Aufgaben

- Mitverantwortlich für die Umsetzung der Richtlinien zur Lebensmittelsicherheit
- Erstellung und Verwaltung interner und kundenspezifischer Spezifikationen für Fertigprodukte
- Freigabe der Spezifikationen für „verarbeitete Rohstoffe“ und der technischen Datenblätter für „Rohstoffe“.
- Prüfung und Freigabe von Etiketten- und/oder Verpackungsdrucken (Überprüfung der Deklarationsangaben, Nährwerte, Allergene, Zutatenlisten und anderer gesetzlicher Angaben)
- Bearbeitung von Fragen zum Lebensmittelrecht (Kundenanfragen)
- Aktualisierung der Daten im internen Dokumentenmanagementsystem (IQSoft) und auf den Kundenplattformen
- Verwaltung und Aktualisierung der Werteeingaben in den ERP-Feldern (Mindesthaltbarkeitsdatum, Verbrauchsdatum, Haltbarkeitsdauer der Produkte…)
- Erstellung und Fertigstellung verschiedener Dokumente (Werksdatenblatt, Produktentwicklungsblatt usw.) sowie von Produktionsunterlagen (Hinweise für die Produktion)
- Verfolgung und Aktualisierung von Lizenzanträgen für neue Produkte: Bio Suisse, SGA, Ma région, VLabels, AHA, MSC.
- Ansprechpartner für die Software IQSoft
- Aktive Teilnahme an Besprechungen mit anderen Abteilungen sowie an Audits für zertifizierte Produkte
- Aktualisierung von Dokumenten im Zusammenhang mit dem Qualitätsmanagementsystem

Das bringst du mit

- Fachausbildung im Bereich der Lebensmittelindustrie (Lebensmitteltechnologe), Fachhochschulabschluss (FH) oder gleichwertige Ausbildung
- 3 bis 5 Jahre Berufserfahrung
- Große Affinität zur Lebensmittelproduktion (industrielle Anlagen) und fundierte Kenntnisse im Bereich des Lebensmittelrechts
- Strukturierte und lösungsorientierte Persönlichkeit
- Sicherer Umgang mit gängigen IT-Anwendungen
- Dynamische, proaktive, teamfähige und selbstständige Persönlichkeit
- Sinn für Prioritäten und Flexibilität
- Strukturierte und lösungsorientierte Persönlichkeit
- Sinn fürs Detail / Zuverlässigkeit
- Gute Teamfähigkeit
- Zielgerichtete und praxisorientierte Arbeitsweise
- Gute Beherrschung der französischen, deutschen und englischen Sprache

Das bieten wir

Verpflegung
Kulinarik wird bei uns grossgeschrieben: Frisch zubereitete Salate, Suppen, Tee und Früchte stehen unseren Mitarbeitenden kostenlos zur Verfügung. Zudem darfst du täglich Produkte aus dem Personalregal mit nach Hause nehmen.