



Spécialiste en droit alimentaire / Assurance qualité 60 - 100 % (h/f/d)

Pour le service Assurance qualité, nous recherchons un(e) professionnel(le) qualifié(e) capable d'accompagner notre organisation dans tous les aspects liés à la législation alimentaire. Un temps partiel compris entre 60 et 100 % est également envisageable, après accord.

Hügli Nahrungsmittel AG
Bleichstrasse 31
9323 Steinach

Type de contrat Durée indéterminée
Taux d'occupation 60% - 100%
Début de l'emploi 01.09.2026
Langue allemand

Tu as encore des questions ?



Simone Hadorn
Partenaire commercial RH
+41 71 447 22 57

Postuler en ligne



Tu trouveras tous les détails en ligne ainsi que la possibilité de postuler directement.

Vos tâches

- Vérification, validation, saisie et mise à jour des spécifications relatives aux matières premières et aux produits commercialisables
- Vérification de la conformité aux réglementations alimentaires des documents imprimés
- Rédaction de spécifications de produits et de déclarations, en tenant compte des exigences de la législation alimentaire
- (Suisse et UE)
- Conseiller nos services commerciaux sur les questions relatives à la législation alimentaire
- Réponse aux demandes techniques des clients
- Participation à des projets inter-sites (internationaux)
- Gestion des labels de produits

Nous ne pouvons prendre en considération que les candidats qui ont le droit de travailler en Suisse (UE/AELE). Nous ne prenons en considération que les candidatures directes.

Ce que vous apportez

- Diplôme en technologie alimentaire d'une haute école spécialisée (FH) ou diplôme équivalent, avec une expérience dans le domaine de la
- Management qualité/droit alimentaire
- Langues : allemand, anglais
- Aisance dans l'utilisation de diverses applications informatiques et dans l'administration
- Sens aigu de la qualité
- Capacité à gérer la pression et esprit d'initiative
- Une expérience en droit alimentaire et des connaissances en matière de matières premières constituent un atout

Ce que nous proposons



Équilibre entre vie professionnelle et vie privée

Chez nous, vous bénéficiez d'une semaine de 40 heures et d'au moins 25 jours de congés.



Restauration

L'art culinaire nous tient à cœur, les repas fraîchement préparés dans notre restaurant du personnel vous le prouvent.



Mobilité

Profitez d'un accès pratique aux transports en commun et de places de stationnement en suffisance... Déplacez-vous de manière durable et sans souci.



Possibilités de développement professionnel

Développez vos connaissances grâce à des offres de formation continue étendues, des formations de qualité au Centre de formation Coop et de nombreuses possibilités de développement personnel telles que le mentorat et le coaching.