

Die Olo Marzipan O. Lohner AG ist die führende Marzipanherstellerin der Schweiz. Seit 1933 stellen wir mit rund 60 Mitarbeiter mit Begeisterung und grosser Handwerkskunst am Standort Lyssach Marzipan-, Mandel-, Lebkuchen- und Nougatspezialitäten von hoher Qualität für unsere Retail Partner, die Schokoladen- und Biskuitindustrie wie auch das Gewerbe her.

Im Zuge der Optimierung und Entwicklung suchen wir eine führungsstarke Persönlichkeit mit Durchsetzungskraft als

LeiterIn Qualitätsmanagement & Entwicklung 100% (m/d/w)

Was ist deine Aufgabe?

Als LeiterIn Qualitätsmanagement & Entwicklung bist du verantwortlich für die Weiterentwicklung und Pflege des Qualitätsmanagementsystems für Lebensmittelsicherheit, welches sich nach der Norm FSSC 22000 richtet. In enger Zusammenarbeit mit der Produktionsleitung hast du eine tragende Rolle in der Sicherung der Produktequalität. Du leitest das HACCP-Team und arbeitest bei der Erstellung der Gefahrenanalysen mit, zeichnest dich verantwortlich für Schulung in den Bereichen Qualitätssicherung und Hygiene, sicherst die professionelle Dokumentation der Spezifikationen für unsere Produkte, konzeptionierst die Produktionskontrollen, erstellst Stichproben Pläne und führst situativ selbst Produktkontrollen durch. Du bist verantwortlich für die Betriebsmittel- und Prüfmittelverwaltung auf IQSoft sowie für die Entwicklung, Erstellung und Verwaltung der aktuellen Rezepturen in den Produktionsabteilungen. Die Organisation, Durchführung und Dokumentation von internen Audits sowie daraus abgeleitete Handlungsempfehlungen an die Linienvorgesetzten gehören ebenfalls in dein spannendes Aufgabengebiet. Zudem fungierst du als Ansprechperson für sämtliche Zertifizierungsstellen und Label-Organisationen.

Du bist stets informiert über Änderungen im Lebensmittelrecht und koordinierst die Umsetzung von rechtlichen Vorgaben sowie die betriebliche Selbstkontrolle in Bezug auf Lebensmittelsicherheit. Kundenbeanstandungen siehst du als Chance zur Prozessoptimierung und bearbeitest diese in Bezug auf Ursachenanalyse sowie Fehlerquellenbeurteilung, welche die Basis für die kontinuierliche Verbesserung einer lernenden Organisation bilden. In dieser vielseitigen Rolle rapportierst du direkt an den Geschäftsführer.

Was kannst du?

Für diese anspruchsvollen und abwechslungsreichen Tätigkeiten benötigst du eine höhere Fachausbildung z.B. Lebensmittelingenieur FH, Lebensmitteltechnologie B.Sc. oder Lebensmitteltechniker HF, hast mehrjährige Berufserfahrung in einer ähnlichen Funktion gesammelt, in welcher du die Umsetzung des HACCP-Konzepts verantwortet hast, idealerweise in leitender Position. Wenn du bereits IQSoft Kenntnisse mitbringst, ist dies sicherlich ein Vorteil. Zudem hast du starke analytische Fähigkeiten und Problemlösungskompetenz, bist flexibel, selbständig und für dich ist Qualität nicht eine Tat, es ist eine Gewohnheit.

Was erwartet dich?

Ein interessantes und verantwortungsvolles Arbeitsgebiet gekoppelt mit der Freiheit als zentrale Schaltstelle in allen Bereichen des Betriebes mitzuwirken. Du gestaltest mit dem Team und den Kollegen die Transformation einer traditionsreichen Firma in die Moderne aktiv mit.

Eintritt: Ab sofort oder nach Vereinbarung

Arbeitsort: Bernstrasse 37a, 3421 Lyssach

Möchtest du diese verantwortungsvolle Aufgabe übernehmen und unser Qualitätsmanagement weiterentwickeln? Dann freuen wir uns auf deine Bewerbung mit Foto per E-Mail auf:

bewerbungen@olomarzipan.ch.

Kontakt: Brigitte Dietrich, Personalverantwortliche, Telefon 034 447 47 44