



Bei uns entsteht Genuss. Für die hochwertige Herstellung unserer Frischkäse-Produkte in Oberbüren SG suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung eine/n

## Mitarbeiter/in QM 100%

### Auf diese Aufgaben kannst du dich freuen:

- Du bereitest externe Audits (IFS, BRC, Label, Kosher, Halal, Kunden) vor und wirkst aktiv mit.
- Du führst interne Prozess- und Systemaudits durch.
- Du bearbeitest Abweichungen und legst geeignete Korrekturmaßnahmen fest.
- Du bist Mitglied im HACCP-Team und aktualisierst die HACCP-Studien regelmässig.
- Du arbeitest an der Weiterentwicklung unseres QM-Systems mit.

### Diese Eigenschaften zeichnen dich aus:

- Du hast eine abgeschlossenes Studium in Lebensmittelwissenschaften oder eine Grundausbildung mit Weiterbildung im Lebensmittelbereich (z.B. Techniker/in HF Lebensmitteltechnologie, Bachelor FH)
- Du verfügst über mindestens drei Jahre Erfahrung im Qualitätsmanagement im Bereich der Lebensmittel.
- Dein Qualitätsbewusstsein ist hoch, und du arbeitest selbständig, strukturiert und zuverlässig.
- Deine Kommunikationsfähigkeit sowie deine Freude an der Teamarbeit zeichnen dich aus.
- Du beherrschst Deutsch und Englisch in Wort und Schrift und kennst dich mit MS Office und ERP-Systemen gut aus.



### Dein künftiger Kollege:

«Züger ist innovativ und trotzdem bodenständig. Respekt und Teamgeist wird grossgeschrieben. Das schätze ich sehr!»

Silvan Manhard, Mitarbeiter QM

### Wir sind Züger!

Du suchst eine Herausforderung, willst massgeblich zur Weiterentwicklung unseres Unternehmens beitragen und dabei deine Leidenschaft für die Frischkäse-Produkte einbringen? Dann bist du bei uns genau richtig!

Wir bieten dir eine anspruchsvolle und abwechslungsreiche Tätigkeit in einem innovativen Unternehmen. Du hast die Möglichkeit zur Selbstverwirklichung und Entfaltung deiner Begeisterung für qualitativ hochwertige Lebensmittel.

Als Teil der Züger-Familie profitierst du von einem tollen Team, einem sicheren Arbeitsplatz mit vielen Entwicklungsmöglichkeiten und einem abwechslungsreichen Alltag.



Erfahre mehr über uns!

Möchtest du dabei mithelfen, regionalen Genuss zu produzieren? Dann freuen wir uns auf deine Bewerbung per E-Mail an [bewerbungen@frischkaese.ch](mailto:bewerbungen@frischkaese.ch).

Weitere Informationen zur ausgeschriebenen Stelle erteilt dir Lea Bitzer, unter Telefon 079 389 38 01.