



Wir sind überzeugt, dass Genuss Balsam für die Seele ist. Wir stellen von Hand Delikatessen im Holzofen her. So entstehen beste Räucherfische in der ersten Lachsräucherei der Schweiz.

## MitarbeiterIn QS / Stv. LeiterIn QM (w, m) 80 – 100%

### Ihre Herausforderung:

- Verantwortlich für die betriebliche Qualitätssicherung
- Das Aufrechterhalten und Weiterentwickeln eines wirksamen Managementsystems (FSSC 22000) gehört zum Aufgabenbereich.
- Koordination des Betriebsmonitorings und verantwortlich für die Mitarbeiterschulungen.
- Mitarbeit bei Umwelt- und Nachhaltigkeitsprojekten.
- Organisation und Durchführung von internen und externen Audits.
- Stv. des LMS-Teamleiters und Organisation der Protokollführung
- Unterstützung im Bereich Arbeitssicherheit und Gesundheitsschutz

### Ihre Qualifikationen:

- BSc-LebensmitteltechnologIn, Grundausbildung und oder Erfahrung als MetzgerIn oder im Lebensmittelbereich erwünscht.
- Kenntnisse in den Bereichen HACCP, Standards und Zertifizierungen (FSSC 22000) und GHP/GMP sowie in der Bewertung von mikrobiologischen und chemischen Prüfergebnissen.
- Als FachspezialistIn sind Sie in der Lage, das Reklamationswesen sach- und kundengerecht zu behandeln.
- Sie bringen ein hohes Mass an Eigeninitiative, Pflichtbewusstsein und eine ausgeprägte Dienstleistungsbereitschaft mit. Zudem verfügen Sie über einen guten Teamgeist.
- Durch Ihre gute Auffassungsgabe sowie ein vernetztes Denken behalten Sie auch in hektischen Zeiten stets den Überblick.
- Gute MS-Office-Kenntnisse.

### Was Sie erwarten dürfen:

- Eine abwechslungsreiche Tätigkeit in einem lebhaften Umfeld sowie eine gute Zusammenarbeit mit einem ehrgeizigen, engagierten und kollegialen Team.
- Fachlich anspruchsvolle Tätigkeit mit Fisch und Fischerzeugnis
- Anspruchsvolle Herausforderung als Führungskraft.
- Wir bieten Ihnen fortschrittliche Anstellungsbedingungen.
- Möglichkeit für Weiterbildung

### Sind Sie interessiert?

Dann freuen wir uns, von Ihnen zu lesen. Senden Sie Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen, an Andreas Belser, Solothurnerstrasse 40, 4710 Klus/Balsthal, a.belser@dyhrberg.ch

ECHT · GENUSS · HANDGEMACHT  
Erste Lachsräucherei der Schweiz

  
**Dyhrberg**