

Wir machen Spezialitäten,
Welche den Alltag erleichtern und Geschmacks- & Genuss-Erlebnisse generieren



Leidenschaft



Vertrauen



Zusammenarbeit



Verlässlichkeit



Offenheit



Transparenz



Respekt

Als Tochtergesellschaft der Haco AG entwickeln und produzieren wir Saucen, Suppen und Dressings in bester Schweizer Qualität für unsere eigenen Artikel und unsere anspruchsvolle Kundschaft im Detailhandel und der Gastronomie.

Zur Verstärkung unseres Qualitätsmanagementteam suchen wir per sofort oder nach Übereinkunft ein/e:

Sachbearbeiter*in Qualitätssicherung 50-60%

(Montag bis Freitag jeweils halbtags)

Ihre Hauptaufgaben:

- Einpflegen von Analysenresultaten im ERP System
- Organisation und Versand von Proben
- Kommunikation mit externen Laboren
- Mitarbeit an Haltbarkeitsstudien und Rohstoffmonitoring
- Bewirtschaftung des Rückstellmuster Lagers
- Statistische Auswertungen und allg. administrative Arbeiten
- Mitarbeit bei der Pflege und Weiterentwicklung des ERP Systems
- Unterstützung des QS-Team bei Hygienerundgängen und Umsetzung im Betrieb (Aufrechterhaltung des Qualitätsmanagementsystem)

Wir erwarten:

- Kaufmännische Grundausbildung
- Affinität für Hygiene- und Qualitätsstandards
- exakte, sorgfältige und selbstständige Arbeitsweise
- gute Kenntnisse in der Lebensmittelbranche von Vorteil
- gute bis sehr gute EDV-Anwenderkenntnisse (MS-Office)
- gute Deutschkenntnisse in Wort und Schrift, Englisch von Vorteil
- organisierte, flexible und belastbare Persönlichkeit
- Teamfähigkeit und Kommunikationsfähigkeit

Wir bieten Ihnen ein dynamisches Umfeld, in welchem Sie Ihre Fähigkeiten tagtäglich einsetzen, weiterentwickeln und mit Ihrem Einsatz etwas bewegen können. Zudem bieten wir fortschrittliche Sozialleistungen.

Fühlen Sie sich angesprochen? Dann freuen wir uns auf Ihre Bewerbungsunterlagen.

Gautschi Spezialitäten AG, Sandra Salzmann, Industriering 8, 3427 Utzenstorf

bewerbung@saucen.ch

Es werden nur schriftliche (E-Mail oder Brief) und vollständige Bewerbungen akzeptiert.