Maestrani – Passion Chocolat Suisse depuis 1852

Als modernes Schokoladenunternehmen produziert Maestrani seit 1852 feinste Schokolade mit viel Liebe zum Detail. Qualität, Innovation sowie nachhaltige Unternehmensführung sind für uns der Schlüssel zu langjährigem Erfolg. Unsere Produktmarken Munz und Minor stehen für Schweizer Schokolade par excellence.
Unser Purpose? Wir teilen unser Glück und machen die Welt Stück für Stück nachhaltig glücklicher.

Für die Verstärkung unseres Entwicklungs-Teams suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung eine:n

Fachspezialist:in QM/QS

50 %

Deine Aufgaben:

- Verantwortung für die operative Qualitätssicherung (z. B. Rohstoff- und Lieferantenfreigaben, interne Audits, Deklarationsfreigaben)
- Aktive Mitarbeit bei der Weiterentwicklung des Qualitätsmanagements sowie bei spannenden Digitalisierungsprojekten
- Planung, Aufbereitung und Durchführung von QS-Schulungen
- Vorbereitung und Begleitung externer Audits (z. B. IFS)

Was Du mitbringst:

- Studium als Lebensmittelingenieur:in/Prozessingenieur:in/Technologe:in (FH oder HF)
- Hohes Qualitätsverständnis
- Interesse und Affinität für Digitalisierung
- Fliessende Deutschkenntnisse, Englischkenntnisse von Vorteil

Was wir Dir bieten:

- Next Level: Wachse mit unseren Entwicklungsmöglichkeiten
- Flache Hierarchien und kurze Entscheidungswege
- Kollegiales und wertschätzendes Arbeitsumfeld
- Flexible Arbeitszeitmodelle

Du bist auf der Suche nach einer neuen Herausforderung in einer süssen Umgebung?
Wenn Du begeisterungsfähig bist, Dich aktiv einbringen möchtest und dich in einem dynamischen Umfeld mit viel Leichtigkeit und Eigeninitiative bewegst, dann sollten wir uns unbedingt kennenlernen.

Bewirb dich hier unter folgendem Link:

Maestrani Schweizer Schokoladen AG
Frau Stefanie Huber, Fachspezialistin HR
Toggenburgerstrasse 41, CH-9230 Flawil
www.maestrani.ch