

Wir, die Swiss Premium AG sind die erste Mozzarellakäserei der Schweiz.
Wir verwandeln hochwertige, frische, gentechnikfreie Schweizer Qualitätsmilch
in besten Mozzarella und Ricotta. Das traditionelle Handwerk, das sich durch langjährige
Mitarbeiter und die seit jeher unveränderten italienischen Rezepturen auszeichnet,
machen unseren Mozzarella einzigartig.

Zur Ergänzung unseres Teams suchen
wir eine selbständige Persönlichkeit als

Leiter Managementsysteme (m/w/d)

Ihre Aufgaben

- Leitung der Managementsysteme der Swiss Premium AG in den Bereichen Lebensmittelsicherheit, Qualitätsmanagement, Umweltmanagement und Arbeitssicherheit.
- Unterstützung der Geschäftsleitung im Qualitäts- und Umweltmanagement bei der Ausarbeitung und Umsetzung der individuellen Ziele und der firmenspezifischen Qualitäts-, Umwelt- und Nachhaltigkeitspolitik



Unsere Erwartungen / Ihr Profil

- Erfahrung in der Lebensmittelbranche, idealerweise Lebensmittel-, Milchtechnologie mit EFZ oder höher
- Erfahrung im Bereich Managementsysteme, QS/QM, HACCP
- abgeschlossener Kurs „Grundwissen in Arbeitssicherheit & Gesundheitsschutz“ der SUVA oder gleichwertig
- Kenntnisse in der Verwaltung und Bürokommunikation
- Erfahrung in Personalführung
- belastbar, hohe Eigenmotivation, Flexibilität, Selbständigkeit
- gute Kommunikationsfähigkeit
- technisches Verständnis
- dynamisch und verantwortungsbewusst

Haben wir ihr Interesse geweckt, dann schicken sie uns ihre
Bewerbungsunterlagen oder melden sie sich bei:

Swiss Premium AG, Martin Meier, Lerzenstrasse 19A, 8953 Dietikon
Tel. +41 (0)43 322 45 45 oder +41 (0)79 820 15 25
email: meier@swisspremiumag.com