

Als wachsendes Familienunternehmen mit Sitz in Bütschwil produzieren und veredeln wir an drei Standorten diverse Halbhartkäse und Käsespezialitäten aus Toggenburger Milch.

Aufgrund des grossen Wachstums suchen wir:

## **Mitarbeiter/in Qualitätswesen 80% - 100%**

In dieser abwechslungsreichen Funktion sind Sie für die folgenden Aufgaben zuständig:

- Erstellung von Spezifikationen
- Erstellung von Zutatenlisten und Überprüfung der Bezeichnung unter Berücksichtigung gesetzlicher Grundlagen
- Bearbeitung von internen Anfragen, Kundenanfragen und Reklamationen
- Administrative Vorbereitung und Durchführung von Audits
- Kontinuierliche Weiterentwicklung des Qualitätsmanagements
- Qualitätstechnische Betreuung unserer nationalen und internationalen Kunden
- Produktentwicklung

Für diese spannende Stelle bringen Sie folgende Voraussetzungen mit:

- Abgeschlossene Ausbildung als Lebensmitteltechnologe, Milchtechnologe mit entsprechender Weiterbildung oder Studium im Bereich Lebensmitteltechnologie, Lebensmittelchemie, Lebensmitteltechnik oder eine vergleichbare Qualifikation
- Kenntnisse der gängigen Qualitätsstandards (z.B. FSSC, IFS, BRC,) sowie relevanter gesetzlicher Vorschriften
- Gute Deutsch- und Englischkenntnisse, idealerweise Französischkenntnisse
- Teamfähigkeit
- Hohe Selbständigkeit und Einsatzbereitschaft

Was wir Ihnen bieten:

- Eine interessante und abwechslungsreiche Stelle in einem jungen Team
- moderne und zeitgemässe Anstellungsbedingungen
- Gut gelegener Arbeitsort, gratis Parkplätze
- Teamübergreifende Anlässe
- Freie Ferien- und Freizeitplanung, keine Betriebsferien
- Genaue Zeiterfassung und Kompensation der Überzeit

Reizt Sie diese Herausforderung in einem lebhaften Arbeitsumfeld? Ein kleines dynamisches Team unterstützt Sie gerne.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung!

Senden Sie Ihre Unterlagen an Sabina Wiederkehr, [sabina@guentensperger-kaese.ch](mailto:sabina@guentensperger-kaese.ch)  
Bewerbungen per Post werden nicht retourniert.