Wir sind ein global tätiges Familienunternehmen in der Lebensmittelbranche und vertreiben Rohstoffe und Halbfabrikate im Bereich Kakao, Zucker, Schokolade und Vanille mit direkter Herkunft aus den Ursprungsländern.

Seit 2022 betreiben wir am Standort Beringen die modernste Kakaoverarbeitungsanlage der Welt. In dieser hochautomatisierten und zukunftsweisenden Produktionsstätte verarbeiten wir Kakaobohnen zu Kakaomasse, -butter und -pulver 100% in Bio-Qualität und zu einem grossen Teil Fairtrade zertifiziert. Unsere Anlage ist weltweit einzigartig in ihrer Ausrichtung auf Nachhaltigkeit und erfüllt höchste Standards. Dank grosszügiger Platzverhältnisse bietet sie zudem ideale Voraussetzungen für zukünftige Erweiterungen und Innovationen im Bereich nachhaltiger Kakaoverarbeitung.

Zur Ergänzung unseres Qualitätssicherungsteams suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung eine Kollegin/einen Kollegen als

Mitarbeiter:in Qualitätssicherung (m/w/d) 100 %

Deine Aufgaben

- Du bist die erste Ansprechperson für Qualitäts- und Lebensmittelsicherheitsthemen in der Produktion, Technik und Logistik und führst tägliche QS-Rundgänge durch.
- Du führst Eingangs- und Ausgangskontrollen bei Flüssigverladungen durch und bereitest die entsprechenden Lieferdokumente vor.
- Du überwachst die Einhaltung unserer Hygiene- und Lebensmittelsicherheitsstandards durch Umgebungsmonitoring, Hygieneaudits und weitere Verifikationsmassnahmen.
- Du organisierst und koordinierst Probenahmen sowie den Probenversand.
- Du wirkst bei der Erstellung und Weiterentwicklung von Standardarbeitsanweisungen (SOPs) für die Produktion mit.
- Du bringst deine sensorischen Fähigkeiten regelmässig in Verkostungspanels ein und unterstützt bei Bedarf das interne Labor als Ferienvertretung.

Dein Profil

- Du hast eine abgeschlossene Ausbildung als Lebensmitteltechnologin/Lebensmitteltechnologe EFZ, ergänzt durch eine Weiterbildung auf Stufe HFP, HF oder FH.
- Du bringst erste Berufserfahrung in der Qualitätssicherung eines lebensmittelverarbeitenden Betriebs mit.
- Du arbeitest selbstständig, strukturiert und präzise und überzeugst durch eine offene, klare und wertschätzende Kommunikation.
- Du bist flexibel, behältst auch bei kurzfristigen Änderungen den Überblick und gehst neue Herausforderungen lösungsorientiert an.
- Idealerweise verfügst du über Kenntnisse in der Durchführung von Verifikationsmassnahmen zur Lebensmittelsicherheit sowie einfachen Laboranalysen.
- Du arbeitest gerne in einem kleinen Team und bist bereit, auch über deinen eigenen Aufgabenbereich hinaus mit anzupacken.

Unser Angebot

- Du arbeitest überwiegend mit fair und biologisch erzeugten Rohstoffen und leistest damit einen Beitrag zu einer verantwortungsvollen Lebensmittelproduktion.
- Mit der Kakaobohne als spannendem Rohstoff lernst du moderne und anspruchsvolle Verfahrenstechnologien kennen.
- Dich erwarten ein kollegiales Arbeitsumfeld, flache Hierarchien und kurze Entscheidungswege in einem kleinen, eingespielten Team.
- Du übernimmst abwechslungsreiche Aufgaben mit einem hohen Mass an Selbstständigkeit und Eigenverantwortung.
- Eine fundierte Einarbeitung sorgt dafür, dass du dich schnell zurechtfindest und deine Stärken einbringen kannst.
- Wir bieten dir attraktive und faire Anstellungskonditionen sowie kostenlose Mitarbeitendenparkplätze direkt vor dem Betrieb.

Möchtest du deine Erfahrungen und Kompetenzen in einem weltweit tätigen KMU und einer spannenden Branche im Lebensmittelbereich einbringen?

Wenn dir Nachhaltigkeit, Bio und Fairtrade wichtig sind und wir dein Interesse geweckt haben, dann freuen wir uns auf deine aussagekräftige und vollständige Online-Bewerbung per E-Mail auf jobs@pronatec.com.

Für allfällige Fragen steht dir Remo Wehrli, Leiter Human Resources unter der Telefonnummer +41 79 257 06 45 gerne zur Verfügung.