



Die Gustav Spiess AG ist ein Unternehmen in der Lebensmittelbranche mit rund 160 Mitarbeitenden. Im St. Gallischen Berneck stellen wir Fleisch- und Wurstwaren von höchster Qualität her.

Zur Verstärkung unseres QS/QM-Teams suchen wir eine/n:

Fachkraft Qualitätssicherung (80 - 100%)

Ihr Arbeitsbereich beinhaltet:

- Durchführung von Stichproben auf allen Produktionsebenen samt Kontrolle der angeordneten Warenprüfungen
- Laboruntersuche und Ergebniskontrolle
- Reinigungs- und Hygienekontrollen
- Anordnung und Überwachung von Korrekturmassnahmen inkl. Berichterstellung
- Fehlermeldungsbearbeitung inkl. Ablage
- Planung und Überwachung qualitätsbezogener Untersuchungen bei Neuprodukten
- Systemverwaltung ISO, IFS (Auditvorbereitung, -begleitung und -nachbearbeitung)
- Verantwortung für die Durchsetzung der Vorschriften gemäss QMH des Unternehmens sowie von Verordnungen und Richtlinien der Branche

Sie bringen mit:

- Abgeschlossene Berufsausbildung in der Lebensmittelbranche (von Vorteil Fleischverarbeitung)
- Erfahrung in den Bereichen Chemie und Mikrobiologie
- Durchsetzungsvermögen, Zielstrebigkeit
- Motivation, Teamfähigkeit und Flexibilität

Was Sie von uns erwarten dürfen:

- Professionalität und Lösungsorientiertheit
- Selbständige Tätigkeit
- Kollegiales, hilfsbereites und gut eingespieltes Team
- Moderne Anstellungsbedingungen nach GAV
- Engagement für eine nachhaltige Weiterentwicklung unserer Prozesse

Wir freuen uns auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen an personal@spiessberneck.ch.

Bei Fragen zu oben genannten Stellen stehen wir gern zur Verfügung.

Gustav Spiess AG

Qualitäts-Fleischprodukte
Frau D. Armani-Knaus (Personalwesen)
Musterplatzstrasse 2
9442 Berneck

Tel. 071 / 747 40 50

www.spiessberneck.ch