



Kambly – wo Arbeiten Freude bereitet

Die Marke Kambly ist die bekannteste und beliebteste Biscuitmarke der Schweiz und gilt im Premium-Segment des Feingebäcks als weltweiter Qualitäts- und Innovationsführer.

Für unsere Abteilung Qualitätsmanagement suchen wir nach Vereinbarung eine vielseitig interessierte Persönlichkeit als

Leiter/in Lebensmittelrecht

80-90%

Ihre Hauptaufgaben

- Führung eines kleinen Teams, Organisation und Planung der Arbeitseinsätze, fachliche und menschliche Weiterentwicklung der unterstellten Mitarbeitenden
- Sicherstellung der aktuellen gesetzlichen Produkthanforderungen
- Pflege kundenspezifischer Dossiers für neue und bestehende Produkte
- Pflege der zugehörigen Datenbanken und Kundenportale
- Bearbeitung spezifischer Konsumentenfragen und –anliegen
- Unterstützung des Rohmaterialspezifikationswesens inklusive Food Fraud Risikoanalyse
- Überwachung spezifischer Gesetze im Bereich Lebensmittel und Verpackung
- Bearbeitung spezifischer Projekte im Bereich Lebensmittelrecht und Lebensmittelsicherheit

Das bringen Sie mit

- Abgeschlossenes Studium im Bereich der Lebensmittelwissenschaften (ETH), Lebensmitteltechnologie (FH) oder vergleichbarer Abschluss
- Idealerweise Erfahrung im Bereich Lebensmittel- bzw. Verpackungsrecht
- Fähigkeit, komplexe rechtliche Sachverhalte verständlich darzustellen und sicher mit verschiedenen Fachabteilungen zu kommunizieren
- Bereitschaft zur abteilungsübergreifenden Zusammenarbeit und zur Beteiligung an zukünftigen Projekten
- Fundierte IT-Kenntnisse, digitale Kompetenzen sowie Interesse an neuen Anwendungen und Systemen
- Idealerweise gute Sprachkenntnisse in Französisch und Englisch
- Analytische, systematische und flexible Denkweise
- Selbstständige, überlegte, exakte und zuverlässige Arbeitsweise
- Hohe Kundenorientierung gegen Innen wie gegen Aussen

Wir bieten Ihnen

- Eine spannende, herausfordernde, abwechslungsreiche und verantwortungsvolle Tätigkeit
- Die Unterstützung eines hilfsbereiten und motivierten Teams
- Eine praxisnahe und ausführliche Einarbeitung
- Personalrestaurant, gute ÖV-Anbindung und Gratis-Parkplätze
- Einen „Friendly Work Space“ mit einer wertschätzenden Unternehmenskultur innerhalb eines traditionsreichen und zukunftsorientierten Familienunternehmens

Fühlen Sie sich angesprochen? Daniela Bärtschi, Human Resources, freut sich auf Ihre Bewerbung und gibt Ihnen gerne weitere Auskünfte (Tel. 034 495 03 53). Für fachliche Auskünfte steht Ihnen Denise Bommer, Leiterin Qualitätsmanagement, gerne zur Verfügung (Tel. 034 495 02 59).

