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.

In der Abteilung Qualitätsmanagement ist die Stelle als

Leiter/in Qualitätsmanagement Gruppe

mit einem Beschäftigungsgrad von 100% neu zu besetzen.

Ihre Hauptaufgaben

- Fachliche Führung und Weiterentwicklung des Qualitätsmanagements an unseren Produktionsstandorten Trubschachen (CH) und Ravensburg (DE) sowie personelle Führung der direkt unterstellten Qualitätssicherung und Lebensmittelrecht in Trubschachen
- Sicherstellung und kontinuierliche Weiterentwicklung der Lebensmittelsicherheit und unserer Qualitätsmanagementsysteme nach internationalen Standards (insbesondere IFS, ISO 9001 und HACCP)
- Verantwortung für die Einhaltung lebensmittelrechtlicher Anforderungen sowie relevanter Qualitäts- und Labelstandards
- Planung, Koordination und Weiterentwicklung der internen Audits sowie Begleitung externer Zertifizierungs- und Kundenaudits
- Überwachung und Weiterentwicklung der Qualitäts- und Prozesskennzahlen sowie regelmässige Berichterstattung an die Geschäftsleitung
- Pflege der Zusammenarbeit mit Kunden, Behörden, Zertifizierungsstellen und weiteren externen Partnern

Sie bringen mit

- Abgeschlossenes Studium in Lebensmitteltechnologie, Lebensmittelwissenschaften oder einer vergleichbaren naturwissenschaftlich-technischen Fachrichtung
- Mehrjährige Berufs- und Führungserfahrung im Qualitätsmanagement der Lebensmittelindustrie, idealerweise in einem produzierenden Unternehmen
- Fundierte Kenntnisse der Qualitätsmanagementsysteme, der Lebensmittelsicherheit, des Lebensmittelrechts, Audits sowie relevanter Standards wie IFS, ISO 9001 und HACCP
- Ausgeprägtes analytisches und unternehmerisches Denken sowie eine strukturierte, lösungsorientierte Arbeitsweise
- Kommunikationsstarke und durchsetzungsfähige Führungspersönlichkeit mit der Fähigkeit, Mitarbeitende zu begeistern und bereichsübergreifend zusammenzuarbeiten
- Erfahrung im Umgang mit digitalen Qualitätsmanagementsystemen und ERP-Systemen (IQ-Soft/SAP), sehr gute Anwenderkenntnisse MS-Office
- Sehr gute Deutschkenntnisse; Englischkenntnisse sind von Vorteil



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.

Wir bieten Ihnen

- Eine vielseitige Führungsaufgabe mit grossem Gestaltungsspielraum und gruppenweiter Verantwortung
- Die Möglichkeit, Qualitätsmanagement, Lebensmittelsicherheit und Unternehmensprozesse aktiv weiterzuentwickeln
- Eine enge Zusammenarbeit mit der Geschäftsleitung und den Verantwortlichen unserer beiden Produktionsstandorte
- Ein traditionsreiches Schweizer Familienunternehmen mit starken Werten, hoher Qualitätsorientierung und langfristiger Perspektive
- Ein engagiertes Team und ein abwechslungsreiches Arbeitsumfeld
- Personalrestaurant, REKA-Checks, ÖV-Anschluss direkt vor dem Haus, kostenlose Parkplätze

Fühlen Sie sich angesprochen? Daniela Bärtschi, Human Resources, freut sich auf Ihre Bewerbung und gibt Ihnen gerne weitere Auskünfte (Tel. 034 495 03 53).

