

## Qualität, die man nicht erst am Audittag sieht.

### Leiter/in Qualitätsmanagement 80–100 %

#### Lebensmittelproduktion | Arbeitsort Balsthal

In der ersten Lachsräucherei der Schweiz entscheidet Qualität nicht nur auf dem Papier. Die Gratwanderung zwischen Manufaktur, Handarbeit, räuchern im Holzofen bei gleichzeitiger Lebensmittelsicherheit auf Top Niveau, zeigt sich täglich: bei den Rohwaren, in den Prozessen, bei der Hygiene, in den Laborresultaten – und am Ende in einem sicheren, einwandfreien Produkt im Premiumbereich. Dafür geben mehr als 70 Mitarbeitende täglich ihr Bestes.

Dafür suchen wir eine Persönlichkeit, die Zusammenhänge erkennt, klare Strukturen schafft und auch bei anspruchsvollen Fragestellungen den Überblick behält – sei es im Vorfeld eines Audits, bei der Beurteilung von Spezifikationen oder bei der Interpretation von Laborresultaten.

Als Leiter/in Qualitätsmanagement tragen Sie die fachliche Gesamtverantwortung für unser Qualitäts- und Lebensmittelsicherheitsmanagement nach FSSC22000. Sie sorgen dafür, dass unser System nicht nur auditfähig ist, sondern im betrieblichen Alltag funktioniert, gelebt und weiterentwickelt wird.

#### Ihre Aufgabe

Sie führen den Bereich Qualitätsmanagement mit einer QS-Stelle und einer Assistenzstelle. Gemeinsam stellen Sie sicher, dass unsere hohen Qualitäts- und Lebensmittelsicherheitsanforderungen konsequent umgesetzt und nachvollziehbar dokumentiert werden.

Zu Ihren wichtigsten Aufgaben gehören:

Gesamtverantwortung für das Qualitäts- und Lebensmittelsicherheitsmanagement nach FSSC22000

- \* Planung und Steuerung der erfolgreichen jährlichen Überwachungs- und Re-Zertifizierungsaudits
- \* Vorbereitung, Durchführung und Begleitung interner sowie externer Audits
- \* Führung und Weiterentwicklung des HACCP-Systems sowie Sicherstellung der wirksamen Überwachung von CCP's und OPRP's
- \* Gewährleistung der Guten Hygienepraxis (GHP), der gesetzlichen Anforderungen und der betrieblichen Reinigungs- und Hygienestandards
- \* Weiterentwicklung der betrieblichen Dokumentenlenkung und Sicherstellung einer vollständigen, auditfähigen Nachweisführung
- \* Beurteilung von Abweichungen, Reklamationen und Laborresultaten sowie konsequente Nachverfolgung der daraus abgeleiteten Massnahmen
- \* Ansprechpartner/in für Zertifizierungsstellen, Behörden, Kunden und interne Fachbereiche
- \* Fachliche und personelle Führung der QS-Stelle und der Assistenz QM/QS
- \* Stärkung einer Qualitäts- und Lebensmittelsicherheitskultur, die in der Praxis funktioniert – nicht nur im Handbuch
- \* Die Übernahme der Ferien-Stellvertretung unseres Betriebsleiters ermöglicht Ihnen zudem einen direkten Einblick in die operativen Abläufe und schafft eine besonders enge Verbindung zwischen Qualitätsmanagement, Produktion und betrieblicher Führung

## **Was Sie mitbringen**

Sie verfügen über einen Bachelorabschluss in Lebensmitteltechnologie, Lebensmittelwissenschaften oder eine vergleichbare Ausbildung und bringen mehrjährige Erfahrung im Qualitätsmanagement eines produzierenden Lebensmittelbetriebs mit.

Sie kennen die Anforderungen eines GFSI-anerkannten Standards – idealerweise FSSC22000 – und sind mit HACCP, GHP, CCPs, OPRPs, Auditwesen und Dokumentenlenkung bestens vertraut. Kenntnisse des Schweizer Lebensmittelrechts sowie Erfahrung mit mikrobiologischen Fragestellungen sind von Vorteil.

## **Mindestens ebenso wichtig ist uns Ihre Arbeitsweise:**

- \* Sie denken strukturiert, vernetzt und lösungsorientiert
- \* Sie dokumentieren präzise und nachvollziehbar
- \* Sie können Wichtiges von Dringendem unterscheiden
- \* Sie sprechen Abweichungen klar an und verfolgen Massnahmen konsequent
- \* Sie bewegen sich ebenso selbstverständlich in der Produktion wie in einem Auditgespräch
- \* Sie führen verbindlich, pragmatisch und mit gesundem Augenmass
- \* Und Sie bewahren auch dann die Übersicht, wenn mehrere Themen gleichzeitig Aufmerksamkeit verlangen. Sie kommunizieren klar, wertschätzend und lösungsorientiert und verstehen es, unterschiedliche Bereiche für gemeinsame Qualitätsziele zu gewinnen

## **Was Sie bei uns erwartet**

Sie übernehmen eine zentrale Funktion innerhalb des Führungsteams mit echtem Gestaltungsspielraum. Sie gestalten Qualitätsmanagement nicht nur auf dem Papier, sondern entwickeln ein System weiter, das im betrieblichen Alltag wirksam ist und für unsere Produkte, Mitarbeitenden und Kunden einen konkreten Mehrwert schafft.

Geräucherter Fisch gehört zu den fachlich anspruchsvolleren Bereichen der Lebensmittelproduktion. Die Verbindung von hochwertigen Rohwaren, handwerklicher Verarbeitung, traditionellen Räucherverfahren und höchsten Anforderungen an Lebensmittelsicherheit macht unser Umfeld besonders spannend für eine erfahrene QM-Persönlichkeit.

## **Wir bieten Ihnen:**

- \* ein Arbeitspensum von 80–100 %
- \* fortschrittliche Anstellungsbedingungen und Sozialleistungen
- \* eine verantwortungsvolle Schlüsselposition mit kurzen Entscheidungswegen
- \* die Möglichkeit zu hybridem Arbeiten, soweit es die betrieblichen Aufgaben erlauben
- \* Eine langfristige Perspektive in einem etablierten Schweizer Lebensmittelunternehmen in Balsthal bei Oensingen
- \* den Bahnhof in bequemer Gehdistanz
- \* kostenlose Parkplätze direkt am Arbeitsort inkl. Ladestation
- \* ein vielseitiges Aufgabengebiet in einem bodenständigen Schweizer Lebensmittelbetrieb
- \* viel Eigenverantwortung und die Möglichkeit, Abläufe und Strukturen aktiv mitzugestalten

## **Passt das zu Ihnen?**

Wenn Sie Qualität nicht nur verwalten, sondern wirksam gestalten und weiterentwickeln möchten, sollten wir uns kennenlernen und würden uns freuen von Ihnen zu lesen. Senden Sie Ihre vollständigen Unterlagen an

Andreas Belser, Solothurnerstrasse 40, 4710 Klus/Balsthal, [a.belser@dyhrberg.ch](mailto:a.belser@dyhrberg.ch)