

# Mitarbeiter\*in Qualitätskontrolle Labor (m/w) 100%

## Qualitätskontrolle in der Lebensmittelindustrie

Unsere Auftraggeberin die Hefe Schweiz AG stellt seit über 120 Jahren am Standort Stettfurt frische Backhefe her. Heute ist sie die einzige in der Schweiz verbleibende Hefeproduzentin, die aus der mit Stammhefe beimpften Melasse verkaufsfertige Backhefe herstellt. Dem altbekannten Naturprodukt verpflichtet, ist sie bestrebt, Tradition mit Innovation zu verbinden.

Wir suchen per sofort oder nach Vereinbarung eine\*n Mitarbeiter\*in Qualitätskontrolle Labor (m/w) 100%.

## Ihre Hauptaufgaben

- Hygienische Entnahme und Erfassung von Analyseproben von Rohstoffen, Halb- und Fertigprodukten sowie von Substraten, bei z.B. Wareneingang, laufender Produktion und im Lager
- Durchführung und Dokumentation von chemischen, physikalischen und mikrobiologischen Analysen von Rohstoffen, Halb- und Fertigprodukten sowie von Substraten
- Herstellung von Nährmedien, Lösungen und Untersuchungsmaterialien
- Beschaffung von Chemikalien und Verbrauchsmaterialien für das Labor
- Aufbereitung und Versand von Proben
- Erstellung von Analysezertifikaten
- Freigabe von Halbfabrikaten anhand von Analyseresultaten
- Überprüfung der Personalhygiene mittels Abklatschproben
- Durchführen von Reinigungskontrollen und Freigabe von Produktionsanlagen
- Mitarbeit bei der Weiterentwicklung des QM-Systems
- Durchführung und Dokumentation von mikrobiologischen Untersuchungen an Anlagen, dem Produktionsumfeld und von Betriebsmitteln
- Verantwortlichkeit für die Überwachung der Prüfmittel
- Durchführung und Dokumentation interner Audits
- Betreuung und Schulung der Produktion in Qualitätsbelangen
- Mitarbeit und Teilnahme an internen- und Kundenaudits

## Anforderungen

Sie verfügen über eine Grundausbildung (z.B. Lebensmitteltechnologie EFZ, Chemielaborant EFZ) oder mehrjährige Berufserfahrung in der Laborarbeit (idealerweise im Lebensmittelumfeld oder in einem anderen regulierten Umfeld).

### Weitere Anforderungen

- Hohes Qualitätsbewusstsein
- Kenntnisse von gängigen Laborverfahren für mikrobiologische Analysen
- Bereitschaft neue Labormethoden zu lernen und umzusetzen
- Natürliche Autorität und Durchsetzungsvermögen
- Sicherer Umgang mit IT-Anwendungen, Kenntnisse zu Lims und ERP-Systemen erwünscht
- Gute Kommunikationsfähigkeiten und Freude an Teamarbeit
- Selbständige, strukturierte Arbeitsweise
- Gute Deutschkenntnisse in Wort und Schrift
- Fahrausweis Kategorie B

Wenn Sie gerne in einem dynamischen Unternehmen mit attraktiven Anstellungsbedingungen die Qualitätssicherung prägen wollen, freuen wir uns auf Ihre Bewerbung.

**Für fachliche Fragen ist Frau Juliette Städler Ihre Ansprechperson:  
juliette.staedler@hefe.ch | +41 52 369 63 67**

### Kontakt

Roman Hächler

E-Mail: roman.haechler@pms-schoenenberger.com

Tel: +41 71 227 24 49

Referenz - 3783