

**ORIOR** ist eine international tätige Schweizer Food & Beverage Gruppe, die Handwerkskunst mit Pioniergeist verbindet und auf Unternehmertum und starken Werten aufbaut. Die Genusswelt von ORIOR umfasst etablierte Unternehmen und bekannte Marken mit führenden Positionen in wachsenden Nischenmärkten im In- und Ausland.

Mit unermüdlichem Engagement streben wir nach Einzigartigkeit und bester Qualität, um Konsumentinnen und Konsumenten immer wieder mit kulinarischen Erlebnissen zu überraschen. Dafür steht unser Anspruch: Excellence in Food. Die ORIOR Gruppe ist an der Schweizer Börse kotiert.

Für **Le Patron in Böckten (BL)** suchen wir nach Vereinbarung eine kompetente und selbständige Persönlichkeit als

## Mitarbeiter/-in Qualitätsmanagement und -sicherung 80 - 100%

### Deine Hauptaufgaben:

- Mitarbeit bei der Weiterentwicklung des bestehenden Q-Systems (FSSC 22'000, Labels)
- Unterstützung der Vorgesetzten im Hinblick auf die Einhaltung und Umsetzung des Lebensmittelgesetzes
- Erstellen von Produktdatenblättern für den Handel
- Sicherstellung der Durchführung, Überwachung und Auswertung der mikrobiologischen Kontrollen von Rohstoffen, Halbfabrikaten, Fertig- und Neuprodukten
- Einleitung von Massnahmen bei Abweichungen
- Erstellen von Deklarationen und Spezifikationen
- Erfassen von SAP-Stammdaten
- Betriebsrundgänge zur Kontrolle der Produktion
- Mitglied des HACCP-Teams
- Schulung von Mitarbeitern zu q-relevanten Themen
- Beratung der Abteilungen in rechtlichen und hygienischen Aspekten
- Teilnahme an Degustationen

**Dein Profil:** Du verfügst über ein abgeschlossenes Studium in Lebensmittelwissenschaften ETH / FH und konntest bereits erste Berufserfahrung im Bereich QM in der Lebensmittelindustrie sammeln. Du bist sattelfest in Lebensmittelrecht, HACCP und Mikrobiologie. Ein sehr gutes **Durchsetzungsvermögen** setzen wir voraus.

Du zeichnest dich durch einen sehr hohen Dienstleistungsgrad aus, bist proaktiv, hilfsbereit und **mitdenkend**. Du hast ein Flair im Umgang mit verschiedenen Nationalitäten und löst deine vielseitigen Aufgaben **pragmatisch** und mit Begeisterung. Deine kommunikativen Stärken gepaart mit hoher Belastbarkeit runden dein Profil ab. Gute Kenntnisse in **Französisch** in Wort und Schrift sowie das Beherrschen von MS Office sind zwingend. Kenntnisse auf SAP sind von Vorteil.

**Wir bieten** dir eine vielseitige Stelle in einem lebhaften und erfolgreichen Unternehmen mit einer attraktiven und trendigen Produktpalette. Es ist unser Ziel, dass du dich in der Orior Gruppe persönlich und fachlich weiterentwickeln kannst. Unser kompetentes QM/QS Team unter der Leitung von Beatrice Zurbuchen freut sich auf dich!

### Interessiert?

Deine Unterlagen in elektronischer Form, inkl. Angabe deines Wunschalärs kannst du an folgende Email-Adresse senden: [jobs@lepatron.ch](mailto:jobs@lepatron.ch). Bewerbungen per Post werden nicht retourniert. Deine Ansprechpartnerin ist Frau Arzu Örikaya. [Homepage](#), [LinkedIn](#), [Facebook](#)

**ORIOR**  
★★★★★  
EXCELLENCE IN FOOD



culinor

