

Jobs mit Zukunft am Puls der Lebensmittelindustrie



Die 1895 gegründete HOCHDORF entwickelt, produziert und vermarktet technologisch anspruchsvolle, funktionelle Nahrungsmittel. Mit unseren «Food for Life» Produkten ermöglichen wir ein gesundes und genussreiches Leben für Jung und Alt. Wir setzen auf modernste Produktionstechnologien, qualitativ hochwertige Rohstoffe und Mitarbeitende mit marktnahem Nutrition-Know-how.

Für unser Standort in **Hochdorf** suchen wir einen

Quality Assurance Specialist 100% (w/m)

befristet bis 31. Dezember 2026

Die Herstellung von Kleinkindernahrung sowie auch die Produktion von Milch- und Molkenderivaten stellt hohe Anforderungen an die Lebensmittelsicherheit, die Hygiene und Analytik. Die Abteilung Food Safety & Analytics umfasst ca. 40 Mitarbeitende. Als Quality Assurance Specialist sind Sie in enger Zusammenarbeit mit der operativen Qualitätssicherung und der Produktion mitverantwortlich für die Sicherstellung der Qualitätsanforderungen im Produktionsbereich. In dieser spannenden Schnittstellenfunktion sind Sie massgeblich und eigenverantwortlich an der Aufrechterhaltung der GMP und des HACCP-Systems in Ihrem Bereich beteiligt.

Ihre Aufgaben

- Sichern der internen und externen Qualitätsanforderungen im Produktionsbetrieb und erste Ansprechperson bei Qualitätsabweichungen
- Planen, Durchführen und Dokumentieren von qualitätsrelevanten Projekten verschiedenster Art
- Bearbeitung von Fehlermeldungen, Ursachenevaluation bei Reklamationen und Definieren von Verbesserungsmassnahmen
- Bearbeiten von Change-Projekten im Rahmen des HACCP
- Begleiten, Vorbereiten, Durchführen von Kunden/Systemaudits, Inspektionen und Hygienerundgängen
- Verantwortlich für Personalschulungen, z.B. Hygiene-schulungen oder Schulungen neuer Arbeitsanweisungen

Ihr Profil

- Mind. Bachelorabschluss im Bereich Lebensmitteltechnologie oder gleichwertiger Abschluss an einer Hochschule oder Universität
- Mind. drei Jahre Berufserfahrung in der Lebensmittel- oder Pharmaindustrie
- Gute Kenntnisse in Qualitätssystemen und GFSI-Standards (FSSC 22000/BRC/IFS)
- Verständnis für Milchbehandlungsprozesse und Sprühtrocknung sowie mögliche Prozessrisiken
- Gute Deutsch- sowie gute Englischkenntnisse in Wort und Schrift, jede weitere Sprache von Vorteil
- Gute IT-Kenntnisse (z.B. Office 365, insbesondere Excel)
- Hands-on-Mentalität, praktisch, strukturiert, analytisch, teamfähig, belastbar und wissbegierig

Wir bieten Ihnen ein dynamisches Umfeld mit kurzen Wegen und flexibler Arbeitszeitgestaltung mit Freiraum für eigene Ideen. Ihr Arbeitsplatz liegt direkt beim Bahnhof Hochdorf (LU) mit Gratisparkplätzen, Einkaufs- und Sportmöglichkeiten in unmittelbarer Nähe.

Wir freuen uns auf Ihre elektronische Bewerbung. Auskunft zur Stelle erhalten Sie bei Susanne Zumtaugwald, HOCHDORF Swiss Nutrition AG, 6281 Hochdorf, +41 41 914 66 98 (erreichbar Montag, Dienstag und Donnerstag).

Weitere Informationen über die HOCHDORF-Gruppe finden Sie unter www.hochdorf.com.