



Das traditionsreiche Familienunternehmen ist im landschaftlich attraktiven Toggenburg verwurzelt und stellt eine breite Palette an natürlichen, vegetarischen Lebensmitteln her. Im Zentrum steht der Mensch. Dies gilt sowohl für das interne Klima als auch für das Verhältnis mit Partnern und Kunden.
Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung eine/n

Fachspezialist*in für Qualitätssicherung (Food, Pharma), 100%, m/w/d

Zu Ihren Aufgaben gehören:

- Überwachung und Freigabe von Rohstoffen und Fertigprodukten
- Begleitung der Produktion bei Fragestellungen, Neuerungen usw.
- Erstellung und Aktualisierung von Risikoanalysen
- Sicherstellung der Einhaltung von Standards und Labels
- Deklarationsprüfungen
- Bearbeitung qualitätsbezogener Anfragen von Kunden
- Weiterentwicklung des Q-Systems, sowie dessen Durchsetzung (Mitglied aller Lebensmittelsicherheitsrelevanter Teams)
- Durchführung oder Mitarbeit bei internen- und externen Audits und Schulungen

Für all dies sind sie nicht allein zuständig, sondern im Team.

Über uns:

Gegründet 1930 unter indischem Einfluss, produzieren und vertreiben wir bis heute natürlich vegetarische Lebensmittel unter eigener Marke und unter Fremdmarken. Viele der Lebensmittel in den Bereichen Sirup, Konfitüren, Öle, Trockenfrüchte, Nüsse, Getreideprodukte, Tee, Nahrungsergänzungsmittel und weitere sind mit Label versehen und erfüllen die Ansprüche diverser Anspruchsgruppen wie Allergiker, Bio-Käufer und weiteren. Neben Lebensmitteln werden auch Heiltees unter den GMP-Richtlinien der Swissmedic produziert. Wir sind rund 100 Mitarbeiter am Standort Ebnat-Kappel und weitere 45 bei unserer Tochtergesellschaft in Deutschland. Die Qualitätseinheit ist ein dynamisches Team, das Qualitätssicherung wie auch Qualitätsmanagement und Regulatory Affairs abdeckt.

Das sollten Sie mitbringen:

- Abgeschlossenes Studium mind. BSc im Bereich Lebensmitteltechnologie
- Kenntnisse mit Standards IFS Ver. 8 und ISO 9001:2015, sowie Biolabels, Fairtrade, Halal, Kosher
- Kenntnisse Lebensmittelgesetz CH, EU. Kenntnisse von GMP/GDP und HMG von Vorteil
- Berufserfahrungen von Vorteil
- Risikobasierte und dennoch pragmatische, wie auch vernetzte Denkweise
- Hohes Mass an Selbständigkeit und Verantwortungsbewusstsein
- Gute Teamfähigkeit

Das erwartet Sie:

Ein modernes, dynamisches und sehr abwechslungsreiches Arbeitsumfeld mit flacher, familiärer Firmenkultur. Vielseitige Herausforderungen mit grosser Entscheidungskompetenz, sowie sehr gute Sozialleistungen. Es stehen kostenlose Parkplätze zur Verfügung und eine gute ÖV-Anbindung sind gewährleistet.

Haben wir dein Interesse geweckt?

Dann freuen wir uns darauf, Sie kennenzulernen. Bitte senden Sie die kompletten Unterlagen zu Ihrer Person an MORGA AG, Personalbüro, Kapplerstrasse 60, 9642 Ebnat-Kappel oder per Mail an personal@morga.ch