



# WIR WACHSEN WEITER!

Die Holderhof Sulgen AG ist eine Tochterfirma der Holderhof Produkte AG, welche eine der grössten Schweizer Getränkehersteller ist. Die Holderhof Sulgen ist ein Fruchtverarbeitungszentrum mit Mosterei, in der Früchte zu Direktsaft, Püree und Konzentraten verarbeitet werden. Ein wichtiger Bestandteil ist die Produktion von Apfelsmus. Die Fabrik wurde 2022 neu auf die grüne Wiese erstellt. Es ist ein sehr moderner Maschinenpark vorhanden. Erfahren Sie mehr auf unserer Homepage [www.holderhof.ch](http://www.holderhof.ch).

## MITARBEITER LABOR / QUALITÄTSSICHERUNG (M/W) GESUCHT!

DU ARBEITEST 50- 70% IN SULGEN

### WAS WIR ERWARTEN

- Mikrobiologischen Analysen (intern / extern)
- Kontrolle von Halbfabrikaten / Fertigprodukten während und nach Produktion (Kontrolle an der Linie / Brix, pH, Gesamtsäure etc.)
- Stufenkontrollen im Betrieb
- Instandhaltung und Wartung jeglicher Geräte / Prüfmittel (pH-Meter, Brix, Titrator ect.)
- Umsetzung von Qualitäts- und Hygienevorgaben
- Auswertung aller Prüfergebnisse, Analysen sowie deren Bewertung und Dokumentation
- Analysenzertifikate erstellen sowie Nachweisdokumente prüfen

### WAS DU MITBRINGST

- abgeschlossene Berufsausbildung in der Lebensmittelbranche, idealerweise als Lebensmitteltechnologe Fachrichtung Getränke oder artverwandter Beruf sowie Erfahrung im Qualitätsmanagement im Lebensmittelbereich
- Strukturierte Arbeitsweise, selbstständig und stressresistent mit guten Kommunikationsfähigkeiten
- Fundierte Kenntnisse in den relevanten Qualitätsstandards (HACCP, GFSI) sowie im Lebensmittelrecht
- Stilsicheres Deutsch, zusätzliche Englischkenntnisse von Vorteil

Als Teil der Holderhof-Familie profitierst du von einem tollen Team, einem innovativen und dynamischen Umfeld, einem attraktiven Arbeitsplatz mit vielen Entwicklungsmöglichkeiten und sehr guten Salär- und Anstellungsbedingungen!

Interessiert? Bewirb dich online oder über den QR Code!

Kontakt: Tatjana Harder, 071 387 40 40

