

Die FF Frischfleisch AG mit Hauptsitz in Sursee ist einer der flexibelsten und leistungsfähigsten Fleischproduktionsbetriebe der Schweiz. Seit über 50 Jahren setzen wir uns für Qualität, Frische und Zuverlässigkeit ein. Die über 300 Mitarbeitenden arbeiten unter sehr hohen hygienischen Bedingungen und verarbeiten täglich frisches, qualitativ hochwertiges Fleisch.

Wir suchen per sofort oder nach Vereinbarung einen



## Leiter/in Qualitätssicherung

### Ihre Aufgaben:

- Überwachung und Kontrolle der Hygienerichtlinien
- Erstellen neuer Hygienekonzepte
- Reinigungskontrollen sowie Durchführung von Betriebsrundgängen
- Vorbereitung und Durchführung von internen und externen Audits
- Dokumentenerstellung und -pflege
- HCCP Verantwortlicher
- Qualitätskontrolle der Produkte und Arbeitsabläufe
- Probenerhebungen und Verwaltung der Laborergebnisse
- Reklamationen bearbeiten
- Spezifikationen erstellen
- Deklarationskontrolle

### Ihr Profil:

- Abgeschlossenes Studium im Lebensmittelbereich
- Erfahrung in der Qualitätssicherung in der Lebensmittelindustrie
- Kenntnisse in den Bereichen HACCP und GHP sowie in der Bewertung von mikrobiologischen und chemischen Prüfergebnissen
- Gute MS Office-Kenntnisse
- Sehr gute Deutschkenntnisse in Wort und Schrift

Sie sind eine zuverlässige, belastbare Persönlichkeit, welche gerne selbständig arbeitet. Eine stetige und kontinuierliche Weiterentwicklung und Verbesserung sind für Sie eine motivierende Herausforderung.

Dann bieten wir Ihnen eine sehr interessante und abwechslungsreiche Arbeitsstelle, wo Sie viel bewegen können.

Wenn Sie sich von dieser Positionen angesprochen fühlen, freuen wir uns Sie bei einem ersten persönlichen Gespräch kennen zu lernen.

Senden Sie uns vorab ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen per E-Mail an [yvonne.fellmann@frischfleisch.ch](mailto:yvonne.fellmann@frischfleisch.ch)