

Seit 1972 vereinen wir traditionelles Handwerk und kreative Ideen, um Schokoladen- und Confiserie-Spezialitäten von höchster Qualität zu schaffen. Wir verwöhnen Fachhandel, Unternehmen und Geniesserinnen und Geniesser mit handgemachten Spezialitäten, individuellen Schokoladenideen und besonderen Geschenken. Der ChocoDromo – unsere Genusswelt – beherbergt unsere modernen Produktionsräumlichkeiten, das ChocoCafé, das Erlebnismuseum «ChocoWelt», die ChocoBoutique und unsere Büroräumlichkeiten.

Für unser wachsendes Unternehmen suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung eine\*n

## **Mitarbeiter/in Qualitätssicherung (50%)**

**Wir haben einen spannenden Schoggi-Job für dich, wenn .....**

- ... du Freude daran hast unser QM-System (FSSC 22000) und unsere hohen Qualitätsstandards zu unterhalten & weiterzuentwickeln
- ... du gerne Probenentnahmen für Analysen (Mikrobiologie) und dessen Versendung und Kontrolle übernehmen möchtest
- ... es dir entspricht, unser betriebsinternes System für die Etikettierung und Deklaration zu unterhalten
- ... du es magst Kundenrückmeldungen und interne Meldungen zu bearbeiten
- ... du bei der Vorbereitung zu Audits von verschiedenen Labels mitwirken möchtest

### **Das bieten wir dir.**

Du wirst Teil eines fortschrittlichen und dynamischen Unternehmens mit vielen spannenden Qualitäts-, Nachhaltigkeits- und Kundschaftsprojekten. Wir bieten dir eine Vielzahl an Möglichkeiten, um selbständig zu arbeiten, dich weiterzuentwickeln und einzubringen. Dein Arbeitsplatz im ChocoDromo ist nicht nur schön, sondern auch zentral und mit viel feiner Schoggi ausgestattet. Auch eine offene Unternehmenskultur, viele kreative Anlässe und das eine oder andere Goodie gehören bei uns dazu.

### **Das bringst du mit.**

Für diese Aufgabe bringst du umfassendes Fachwissen und Erfahrung aus der Lebensmittelbranche mit. Du brennst für Qualitätsthemen, liebst das projektbasierte Arbeiten und organisierst dich gerne selbständig und strukturiert. Du verfügst über eine hohe Eigeninitiative und teilst dein Wissen gerne weiter. Wenn du dann noch sehr gute Deutsch- und Englischkenntnisse und vielleicht sogar Französisch-Skills mitbringst, dann möchten wir dich gerne in unserem Team.

### **So bewirbst du dich.**

Möchtest du gemeinsam mit uns und viel Freude und Engagement die Zukunft gestalten?

Dann freuen wir uns auf deine digitale Bewerbung an:

**Heike Mathis, HR-Fachverantwortliche** / [schoggi-job@aesbach-chocolatier.ch](mailto:schoggi-job@aesbach-chocolatier.ch)

Hast du noch Fragen zur Stelle? Unser Verantwortlicher Qualitätsmanagement, Johannes Lang, gibt dir gerne Auskunft | 041 747 33 41

**Wir freuen uns auf dich.**