

Wir kreieren seit 1972 mit viel Leidenschaft und Herzblut hochwertige Schokoladen- und Confiserie-Spezialitäten. Aus dem Herzen der Schweiz verwöhnen wir den Fachhandel, Unternehmen und Geniesser\*innen mit individuellen Schokoladenkreationen und aussergewöhnlichen 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

## Verantwortliche\*r Qualitätsmanagement (100%)

Wir haben einen spannenden Schoggi-Job für Sie, wenn Sie...

- ... Freude daran haben strukturiert und mit viel Fachwissen unser QM-System (ISO 9001 und FSSC 22000) und unsere hohen Qualitätsstandards zu unterhalten & weiterzuentwickeln.
- ... gerne interne und externe Audits planen, durchführen und bewerten.
- ... unsere Mitarbeitenden schulen, mit Ihrem Wissen begleiten und bei Projekten unterstützen.
- ... in Kundschaftsprojekten mitarbeiten und dabei fachlich unterstützen.
- ... exaktes Arbeiten in einer Schlüsselfunktion mit vielen unterschiedlichen Anspruchsgruppen und viel Eigenverantwortung schätzen.

### Das bieten wir Ihnen.

Sie werden Teil eines fortschrittlichen und dynamischen Unternehmens mit vielen spannenden Qualitäts-, Nachhaltigkeits- und Kundschaftsprojekten. Wir bieten Ihnen eine Vielzahl an Möglichkeiten, um selbständig zu arbeiten, sich weiterzuentwickeln und sich einzubringen. Ihr 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 bringen Sie mit.

Für diese Aufgabe bringen Sie umfassendes Fachwissen und Erfahrung aus der Lebensmittelbranche mit. Sie brennen für Qualitätsthemen, lieben das projektbasierte Arbeiten und organisieren sich gerne selbständig und strukturiert. Sie verfügen über eine hohe Eigeninitiative, teilen ihr Wissen gerne und schulen intern. Wenn Sie dann noch sehr gute Deutsch- und Englischkenntnisse und vielleicht sogar Französisch-Skills mitbringen, dann hätten wir Sie gerne in unserem Team.

### So bewerben Sie sich.

Möchten Sie gemeinsam mit uns mit viel Freude und Engagement die Zukunft gestalten? Dann freuen wir uns auf Ihre Bewerbung:

Ihre Bewerbung senden Sie digital an: **Simone Kooijmans, Personalverantwortliche**  
schoggi-job@aesbach-chocolatier.ch

Bei Fragen zur Stelle wenden Sie sich an Jürg Roggenmoser (CEO) | 041 747 33 31

**Wir freuen uns auf Sie.**