



# Studentische:r Mitarbeiter:in Qualitäts- und Umweltmanagement (40%)

[Link zum Inserat | hier bewerben](#)

Wir suchen ein neues Teammitglied, das uns per sofort oder nach Vereinbarung in einem Pensum von 40% unterstützt.

## **Unser Aufgabenmenü:**

- Mitarbeit beim Aufbau, der Pflege und der Weiterentwicklung des integrierten Qualitätsmanagementsystems, bestehend aus Lebensmittel- und Arbeitssicherheit, Umweltmanagement (ISO 14001) und Notfallorganisation für die ZFV-Genossenschaft und deren Geschäftsbereiche
- Aktive Mitarbeit in allen Fachbereichen des Qualitäts- und Umweltmanagements
- Mitwirkung bei schweizweiten Neueröffnungen zur Unterstützung bei der Implementierung der relevanten Themen des Managementsystems (z. B. Vorbereitung Starterbox für Betriebe) in Absprache mit der:dem Verantwortlichen Lebensmittelsicherheit
- Bereitschaft zur Reisetätigkeit
- Unterstützung bei der Einführung der Betriebsleitenden und Verantwortlichen vor Ort
- Sicherstellung und Überprüfung der Umsetzung von Konzepten und Vorgaben in den Bereichen Lebensmittel- und Arbeitssicherheit sowie Umweltmanagement
- Vor- und Nachbereitung sowie Begleitung von internen und externen Audits
- Versand der Hygiene- und Prüfberichte,
- Führen der Abweichungsliste der internen Audits
- Mitarbeit und Betreuung von Projekten wie z.B. Axino (Temperaturüberwachung im Bereich Lebensmittel)
- Aufbieten von Eichmeister:innen und Meldungen an kantonale Labore
- Administrative Unterstützung der Abteilungen am Hauptsitz und der Projektteams in den Bereichen Qualitäts- und Umweltmanagement, Arbeits- und Lebensmittelsicherheit in Absprache mit dem Leiter Qualitäts- und Umweltmanagement und den Fachbereichsverantwortlichen
- Pflege der digitalen Ablagestruktur



### **Dein Erfolgsrezept:**

- Berufslehre EFZ im Bereich Gastronomie (von Vorteil)
- (Laufende) Weiterbildung in den Bereichen Qualitätsmanagement und/oder Lebensmittelsicherheit
- Grundkenntnisse in der Bewirtschaftung und Implementierung von prozessorientierten Qualitätsmanagementsystemen (z. B. ISO 9001, 14001) in Hotellerie und Gastronomie
- Erfahrung in interdisziplinärer Projektarbeit
- Fundierte IT- Kenntnisse über die gesamten MS-Office-Anwendungen
- Sehr gute mündliche und schriftliche Deutschkenntnisse
- Französischkenntnisse
- HACCP (Hygienemanagement)
- Teamfähigkeit
- Lernbereitschaft

### **Das bieten wir dir:**

Wir schaffen Teams, die sich gegenseitig unterstützen und in denen du gefördert wirst. Wir wirken gemeinsam und setzen auf alles, was gut tut.

Unter anderem legen wir grossen Wert auf **Lohntransparenz und Lohngleichheit**. Für diese Position bieten wir bei einem 100%-Pensum, abhängig von deiner Erfahrung und Qualifikation, einen Jahreslohn zwischen **CHF 52'000 und CHF 70'000** (inkl. 13. Monatslohn).

Weitere Informationen zu unseren Anstellungsbedingungen findest du hier: **ZFV - Employer of Choice**