

Für unsere stetige Innovationspipeline, Entwicklungen und Optimierungen, sowie der Sicherung der Qualität suchen wir eine/n Leiter/in Qualität & Entwicklung (80%)



Unser Angebot

Du arbeitest im schönen Bündner Rheintal in Zizers und kannst Leiter der Entwicklung und Qualität in unserer 2017 gegründeten Lebensmittel-Manufaktur werden. Damit wirst du Teil und federführend in einer neu geschaffenen, regional verankerten Wertschöpfungskette die neue Lebensmittel auf den Schweizer Teller bringen.

Du bist Teil eines zielstrebigen Teams, agierst selbstständig und koordinierst alle bestehenden und zukünftigen Projekten zu Entwicklungen. Zudem kümmerst du dich um die Qualität der Produkte, Prozesse und leitest das gesamte Qualitätsmanagement. Die gesamte Projektverantwortung unterliegt dir, daher ist ein vernetztes Denken und ein hohes Verantwortungsbewusstsein gefragt. Du hast die Chance, in einem engagierten und innovativen Umfeld tätig zu sein und (er)lebst den ganzen Prozess von AlpenPionier LebensmittelHanf mit. Mit uns wirst du Teil einer nachhaltigen Produktions- und Esskultur, die sich der Mission «Hanf zurück auf den Teller» widmet.

Dein breites Aufgabenportfolio setzt sich folgendermassen zusammen:

- Vollständige Bearbeitung mit Verantwortung von Entwicklungsprojekten:
 - Von der Idee und Entwicklung bis Marktreife und Markteinführung.
 - Optimierungen und Überarbeitung von bestehenden Produkten hinsichtlich Qualität, Kostenstruktur und Marktauglichkeit.
 - Kreative Ideenfindung und Verfolgung bis Prototypstadium
- Teamfähige Verknüpfung und flüssigen Austausch schaffen zwischen Produktion, Verkauf und Geschäftsleitung
- Präsentation von Innovation an Team und Verkaufsrelevante Stellen
-

- Übersichtliche Dokumentation von Entwicklungen, Rezepturen etc. in digitaler und Projektmanagementform (Tools und Übersichtlichkeit etc. sind gefragt)
- Kundenbeziehung im Bereich Entwicklungen eigener und Kundenprojekte
- Qualitätssicherung und -verbesserung für die gesamten Produktion (in- und outgesourct) und Produkte
- Einführung eines zusätzlichen FSSC Qualitätsstandards bis Ende 2022
- Bearbeitung interner Systeme zur optimalen Anbindungen an QS- und Bestellsysteme von grösseren Kunden
- Planung, Koordination und Management von weitergehenden Projekten
- Bereitschaft für Übernahme von Stellvertreterfunktionen anderer Teammitglieder o.ä.

Unsere Anforderungen

Du verfügst über eine **abgeschlossene Aus- oder entsprechende Weiterbildung in der Lebensmittelindustrie**, am besten mit abgeschlossenem Studium in Lebensmittelwissenschaften oder -technologie **oder ähnlichem** und hast bereits erste **Erfahrungen in der Entwicklung und Optimierungen von Lebensmittelinnovation** in einem Lebensmittelbetrieb gesammelt. Naturprodukte und die damit verbundenen biologischen, physikalischen und chemischen Prozesse faszinieren dich. Du bringst **handwerkliches Geschick** mit und bist **körperlich belastbar**. Auf **Deutsch** kommunizierst du souverän in Sprache und Schrift. Du verfügst zudem über sehr gute IT-Anwendungskenntnisse der gängigen **MS Office Programme** Word, Excel und Outlook und bestenfalls auch ERP Programmen.

Du hast eine Begeisterung für Genauigkeit und die Liebe zum Detail. Du arbeitest gerne in einem kleinen Team und im Ambiente eines Start-Up. Der respektvolle Umgang mit Ressourcen aller Art liegen dir am Herzen. F&E und Projektmanagement im Arbeitsalltag machen dich glücklich und du erledigst einfache und komplexe Aufgaben mit Genauigkeit und Effizienz. Und darüber hinaus fühlst du dich vom bewussten Genuss von Lebensmitteln und Innovationen angesprochen.

Du bist bereit, Verantwortung zu übernehmen, speditiv zu arbeiten und anzupacken. Anpacken heisst: mit Sorgfalt, Genauigkeit und Ausdauer die verschiedenen Aufgaben erledigen und interne Mitarbeiter, Kunden und Partner kompetent und freundlich in Projekten zu betreuen oder zu leiten. Zudem zeichnest du dich durch Eigeninitiative und selbständiges Arbeiten aus.

Saisonalität und Wachstum des Start-ups setzen voraus, dass je nach Bedarf in intensiven Monaten mehr gearbeitet wird als an anderen (z.B. Hochsommer). Eine gewisse Flexibilität während des Jahres sollte machbar sein. Die Arbeitstage sind Montag bis Freitag. Der Grossteil der Arbeit findet vor Ort statt, Homeoffice ist teilweise möglich. Projektbezogen werden auch gewisse Reisetätigkeiten von dir erwartet.

Bist Du interessiert? Dann sende bitte Deine komplette Bewerbung mit Motivationsschreiben und aktuellem Lebenslauf an Carlo unter carlo@alpenpionier.ch.