

Hast du ein hohen Anspruch an Qualität
und bringst analytisches Know-How mit?



...dann bist du unser/e **Labormitarbeiter/in**

100%, per sofort oder nach Vereinbarung, in Oberbüren SG

Deine Aufgaben

- Gemeinsam mit dem Team, verantwortlich für die Qualitätssicherung
- Untersuchung von Rohstoffen, Zwischen- und Endprodukten
- Probenahme und Ermittlung der Ergebnisse im Labor
- Laufenden Produktionen mit regelmässigen Kontrollen begleiten
- Rückstellproben verwalten und Prüfmittelüberwachung durchführen

Dein Profil

- Ausbildung als Chemie-, Milchwirtschaftlicher-, Biologielaborant
- Berufserfahrung im Bereich der Qualitätssicherung
- Analytisches Know-how und routiniert im Umgang mit MS-Office
- Engagierte, verantwortungs- und qualitätsbewusste Arbeitsweise
- Bereitschaft für Schicht-, Wochenend- und Feiertagsarbeit

Über Züger

Wir sind ein dynamisches Ostschweizer Familienunternehmen mit 280 Mitarbeitenden mit einem tollen Produktportfolio. Dazu gehören Mozzarella, Pizzamozzarella, Hüttenkäse, Mascarpone, Ricotta, Quark, Frischkäse, Salzlakenkäse, Grillkäse und Butter. Seit dem Frühsommer 2022 ergänzt eine pflanzliche Mozzarella-Alternative das umfassende Sortiment. Als Labormitarbeiter/in gehörst du in das Team der Qualitätssicherung, welches aus acht Mitarbeitenden besteht. Wir verfügen über topmoderne chemisch-/physikalische und mikrobiologische Laboren, welche mit den neusten Messgeräten ausgestattet sind. Neue Mitarbeitende erwartet ein massgeschneiderter Einarbeitungsplan und die Unterstützung vom Team. Als Teil der Züger Familie bieten wir Dir einen sicheren Arbeitsplatz mit Entwicklungsmöglichkeiten.



Team-Statement



Mirjana Tatic ist unsere langjährige Mitarbeiterin im Labor. Mirjana sagt: «Wertschätzung, Respekt und Zusammenhalt begleiten mich seit mehr als 20 Jahren bei der Züger Frischkäse AG und ich freue mich auf viele weitere».

**Traust Du dir diese spannende Tätigkeit zu?
Dann freuen wir uns auf deine Bewerbung.**

bewerbungen@frischkaese.ch
📞 Urs Tanner 079 469 02 62