



Als Cateringunternehmen in der nationalen und internationalen Bahngastronomie mit rund 700 Mitarbeitenden verwöhnen wir unsere Gäste täglich im rollenden Restaurant mit einem sympathischen Service und Schweizer Spezialitäten.

Für die Wiederbesetzung einer bestehenden Stelle wollen wir Sie mit an Bord haben. Sie gestalten unser Qualitätsmanagement und tragen zur Sicherstellung der Lebensmittelsicherheit der Elvetino AG bei. Bei Ihrer abwechslungsreichen Tätigkeit direkt am Hauptbahnhof Zürich (Umzug im Winter 2019 nach Zürich Altstetten) werden Sie zusammen mit einem weiteren Teammitglied im Bereich RSQ (Risk, Security, Quality) von unserem Leiter Controlling geführt. Unser traditionsreiches und kulturell vielfältiges Unternehmen (63 Nationen) ist der grösste Schweizer Caterer auf Schienen – werden auch Sie ein Teil von Elvetino und starten per sofort oder nach Vereinbarung Ihre Karriere als:

Operative/r Leiter/in Risk, Security, Quality (RSQ) und Managementsysteme (80-100%)

Das können Sie bewegen:

- Ihnen obliegt die fachliche Verantwortung für die Sicherstellung der Einhaltung gesetzlicher Vorgaben hinsichtlich des Lebensmittelgesetzes, der Arbeitssicherheit und Gesundheitsschutz sowie des Mess- und Prüfmittelmanagements.
- Sie sind für die Erstellung, Führung und Weiterentwicklung eines normkonformen und integrierten Managementsystems nach ISO 9001 verantwortlich.
- Zudem stellen Sie die kontinuierliche Weiterentwicklung der Prozesse sicher und unterstützen den Prozesseigner.
- Sie vertreten Ihren Fachbereich gegenüber verschiedenen Anspruchsgruppen (intern & extern).
- Durch Ihre aktive Mitarbeit an der strategischen Ausrichtung analysieren und optimieren die Bereiche Lebensmittelsicherheit, Gesundheitsschutz, Managementsystem.
- Sie tragen die Verantwortung und sind Ansprechpartner für das Risikomanagement der Elvetino AG.
- Sie stellen den effizienten Ablauf-, Prozess- und Aufbauorganisation und Festlegung von Standards, Verfahren und Methoden sicher.

Das bringen Sie mit:

- Sie verfügen über einen erfolgreichen Hochschulabschluss im Bereich Lebensmittelingenieur, Foodtechnologie, oder eine vergleichbare Technische Ausbildung.
- Sie verfügen über mindestens 3 Jahre Berufserfahrung im Bereich Gastronomie (Food & Beverage) oder Lebensmittelverarbeitung.
- Im Idealfall haben Sie eine Weiterbildung im Bereich Prozess- und oder Qualitätsmanagement abgeschlossen.
- Ihr unternehmerisches Denken entlang der Wertschöpfungskette sowie strukturierte, selbständige und zielorientierte Arbeitsweise ermöglicht Ihnen ein gesamtheitliches Bild zu erhalten.
- Sie verfügen über fundierte MS Office Kenntnisse sowie eine hohe Affinität für digitale Systeme.
- Verhandlungssichere Deutschkenntnisse sind zwingend. Französisch-oder Italienischkenntnisse (Niveau C1) sind wünschenswert.
- Wir wenden uns an eine zuverlässige, selbstorganisierte und lösungsorientierte Person, welche auch gute Kommunikationsfähigkeiten auf allen Stufen besitzt.

Das bieten wir:

Ein lebhaftes Umfeld, in welchem Sie Verantwortung übernehmen und etwas bewegen können. Wir bieten zudem eine flache Hierarchie, ein zusammenhaltendes Team, eine Führungskultur, die das Mitdenken unterstützt, flexible Arbeitszeiten und mindestens 5 Wochen Ferien. Ausserdem profitieren Sie von vielen attraktiven Benefits wie Fahrvergünstigungen auf GA für Sie und Ihre Familie und einem Mobiltelefon, das auch privat genutzt werden kann.

Freuen Sie sich auf eine spannende, abwechslungsreiche und herausfordernde Tätigkeit in einem lebhaften Umfeld – unterwegs in der ganzen Schweiz. Teilen Sie unsere Begeisterung für die Gastronomie und Weiterbildungen? Dann erleben Sie die etwas andere Art der Schweizer Gastronomie und kommen Sie mit an Bord! Wir freuen uns auf Ihre komplette Bewerbung per E-Mail an hr@elvetino.ch (Lebenslauf, Arbeitszeugnisse, Ausbildungsabschlüsse etc.) Haben Sie noch Fragen? Gerne hilft Ihnen unsere HR- Beraterin Lydia Simon unter 079 742 37 58 weiter.