



Die HOLLE BABY FOOD AG ist ein führender Hersteller von Babynahrung in höchster Bio-Qualität mit Sitz in Basel. Die Geschichte des Unternehmens reicht bis ins Jahr 1934 zurück. Das gesamte Sortiment an Baby- und Kleinkindnahrung wird in mehr als 50 Ländern verkauft. Mit seinem Fokus auf Demeter-Qualität hat das Unternehmen von Anfang an zur Nachhaltigkeit beigetragen.

Werde Teil unseres Teams - Wir suchen Dich als:

**Head of Quality (m/w/d) –
100 % Arbeitspensum, unbefristet**

Deine Aufgaben

- Fachliche Beratung der Geschäftsleitung in Qualitätsfragen
- Umsetzung und Sicherstellung der Einhaltung von Qualitätsrichtlinien
- Umfassender Überblick über den Freigabeprozess, klare Zuständigkeitsverteilung im Team
- Anweisung für Korrektur- und Vorbeugungsmaßnahmen
- Hauptansprechpartner für Fragen der Qualitätssicherung gegenüber Behörden
- Kommunikation zu den Themen Ernährung und Qualität mit Kunden, Händlern, Verbänden und Lieferanten, unter anderem durch Stellungnahmen und die Teilnahme an Arbeitsgruppen (Verband der Experten für Säuglingsnahrung)
- Überwachung von Produkttests und Veröffentlichungen
- Erstellung von Stellungnahmen zur Qualitätssicherung
- Sicherstellung einer effizienten Kommunikation und effizienter Prozesse an internen und externen Schnittstellen (andere Abteilungen, Tochtergesellschaften)
- Unterstützung bei der Produktentwicklung, bei Projekten und bei technischen Fragen zu Qualität, Ernährung und Nachhaltigkeit
- Mitverantwortung für die Vorbereitung des Eintritts in neue Exportmärkte in Zusammenarbeit mit dem Regulatory-Team
- Sicherung einer internen Lebensmittelsicherheitskultur

- Umsetzung von Angelegenheiten der Demeter-Vereinigung (Ausnahmegenehmigungen, Zertifizierungen, Vereinbarungen zur Auftragsverarbeitung)
- Weiterentwicklung des Teams und der betrieblichen Prozesse sowie der internen und externen Schnittstellen
- Bearbeitung und Koordination von Ad-hoc-Anliegen und Arbeitspaketen
- Mitglied des HACCP-Teams und des Krisenteams
- Aktives Management von Krisensituationen mit Entscheidungsverantwortung
- Auditverantwortung für ISO 22000, Halal, EU- und Schweizer Bio-Zertifizierungen sowie Zertifizierungen durch Branchenverbände

Dein Profil

- Abgeschlossenes Hochschulstudium in Lebensmittelwissenschaften, Lebensmitteltechnologie, Ernährungswissenschaften, Biologie, Chemie oder einer vergleichbaren naturwissenschaftlichen Fachrichtung.
- Mindestens 8 bis 10 Jahre Berufserfahrung im Bereich Qualitätsmanagement, Lebensmittelsicherheit, Regulatory Affairs oder einem verwandten Tätigkeitsfeld in der Lebensmittelindustrie.
- Mehrjährige Führungserfahrung in der Leitung und Weiterentwicklung von Teams.
- Fundierte Kenntnisse von Qualitätsmanagementsystemen, HACCP-Grundsätzen und Lebensmittelsicherheitsstandards.
- Nachweisliche Erfahrung im Auditmanagement sowie im Umgang mit Zertifizierungssystemen, idealerweise einschließlich ISO 22000, Bio-Zertifizierungen und Halal-Standards.
- Umfassendes Verständnis der europäischen und schweizerischen Lebensmittelgesetzgebung; Erfahrungen im Bereich Säuglings- oder Babynahrung sind von Vorteil.
- Erfahrung in einem internationalen Umfeld sowie in der Zusammenarbeit mit verschiedenen internen und externen Stakeholdern.
- Ausgeprägte Projektmanagement- und Organisationsfähigkeiten sowie die Fähigkeit, mehrere Prioritäten gleichzeitig zu steuern.
- Hervorragende analytische Fähigkeiten sowie eine pragmatische und lösungsorientierte Arbeitsweise.
- Ausgezeichnete Kommunikations- und Stakeholder-Management-Kompetenzen sowie die Fähigkeit, erfolgreich mit Behörden, Kunden, Lieferanten und dem Senior Management zusammenzuarbeiten.
- Fähigkeit, Krisensituationen zu führen und auch unter Druck fundierte Entscheidungen zu treffen.
- Hohes Maß an Verantwortungsbewusstsein, Belastbarkeit und unternehmerischem Denken.
- Verhandlungssichere Deutsch- und Englischkenntnisse in Wort und Schrift.
- Spanischkenntnisse sind von Vorteil.

Bevorzugte Kompetenzen

- Strategisches Denkvermögen
- Ausgeprägte Führungsqualitäten und Erfahrung in der Teamentwicklung
- Fundierte Kenntnisse im Qualitätsmanagement und in der Lebensmittelsicherheit
- Hohes Bewusstsein für regulatorische Anforderungen und Compliance
- Ausgeprägte Orientierung an der kontinuierlichen Verbesserung
- Entscheidungsstärke
- Fähigkeit zur funktionsübergreifenden Zusammenarbeit
- Ausgeprägte Kunden- und Stakeholderorientierung
- Hervorragende Kommunikations- und Überzeugungsfähigkeiten

Was wir Dir bieten

- Eine abwechslungsreiche Tätigkeit mit hoher Eigenverantwortung in einem international tätigen Unternehmen
- Mitarbeit und aktive Gestaltung in einem kompetenten Babyfood-Team
- Moderne Arbeitsmittel und kurze Entscheidungswege
- Angenehmes Arbeitsumfeld mit kollegialer Zusammenarbeit
- Attraktive Anstellungsbedingungen und fortschrittliche Sozialleistungen

Interessiert? Dann freuen wir uns auf deine Bewerbung **unter jobs@holle.ch**



We are **a great place to work!**

You can also find more information about us at

[Great Place to Work - Holle](#)