



Ab Chipsters Food Oy söker en

Kvalitetskontrollant/ produktutvecklare

Beskrivning av uppgiften:

Du kommer att arbeta med kvalitetskontroll och produktutveckling på vår fiskförädlingsfabrik i Mariehamn. Anläggningens miljöledningssystem är ISO 14001-certifierat och produktsäkerhetssystemet FSSC 22000-certifierat.

Inom kvalitetskontroll säkerställer du produktsäkerheten och produktkvaliteten samt utvecklar verksamheten enligt principerna för kontinuerlig förbättring i samarbete med olika funktioner. Du kontrollerar produkternas kvalitet bl.a. när det gäller smak, utseende och laboratorieanalyser.

Inom produktutveckling deltar du i utvecklingsprojekt för nya och befintliga produkter. I dina arbetsuppgifter ingår bl.a. att ta fram instruktioner och specifikationer samt följa lagstiftning och regelverk. Du ansvarar för att undersöka hållbarheten hos produkter som är under utveckling.

Krav:

- Du har en livsmedelsutbildning och/eller erfarenhet från branschen antingen från industrin eller t.ex. från ett kök
- Praktiska kunskaper om mikrobiologiska metoder är meriterande, men inget krav
- Du klarar av att arbeta både självständigt och i team
- Du tar egna initiativ
- Du kräver hög kvalitet på arbetet
- Du kan lyssna på andra och ta hänsyn till deras åsikter
- Du är flexibel och anpassar dig efter den rådande situationen
- Du är positiv och noggrann
- Du har goda IT-kunskaper och arbetar systematiskt och noggrant
- Du talar finska och svenska samt engelska

Vi erbjuder:

Ett arbete i ett multiprofessionellt team med intressanta och varierande uppgifter och en hel del utmaningar. Du får möjlighet att utveckla dina kunskaper genom att se produktens hela livscykel från idé till delikatess på tallriken.

Skicka in din ansökan **senast den 27 augusti** till susanna.tyopponen@chipsters.fi

Vid frågor, kontakta kvalitetschef Susanna Työppönen på tel. 040-4818338