



Als innovatives, marktorientiertes Schweizer Familienunternehmen entwickeln und realisieren wir Schokolade-Spezialitäten für Kunden in der ganzen Welt. Wir verfolgen eine Nischenpolitik in Bereichen von Bio, Fairtrade und funktionellen Schokoladen.

Zur Verstärkung unserer Produktionsteams suchen wir

Lebensmitteltechnologe/in

(Frühaufsteher sind willkommen)

Sie arbeiten als Springer (Schwerpunkt conchieren) in einem Team von Spezialisten, welche hochwertige Rohstoffe nach vorgegebenen Rezepturen dosieren, mischen, verfeinern, walzen und zu Schokolademassen conchieren. Diese Halbfabrikate sind Grundlage zur Produktion von unseren Schokoladespezialitäten.

Voraussetzungen für diese Aufgabe sind:

- abgeschlossene Berufsausbildung als Lebensmitteltechnologe/-in, vorzugsweise Fachrichtung Schokolade
- hohes Hygiene- und Qualitätsbewusstsein
- gute Deutschkenntnisse (m+s)
- gutes Zahlenverständnis
- technisches Interesse/Flair an modernsten Anlagen und Steuerungen
- ERP-Kenntnisse sind wünschenswert
- 20- bis 40-jährig, körperlich robust

Was Sie erwarten können:

- Fortschrittliche Anstellungsbedingungen und modernste Anlagen
- Arbeitszeiten Montag – Freitag (ca. alle 3 Wochen kurze Wochenenddiensteinsätze)
- dynamische Produktionsteams
- vielseitige, anspruchsvolle Produktionen

Wenn Sie sich als Frühaufsteher beschreiben können, dann freut sich Sandra Ulrich, Leiterin Personal, auf Ihre Bewerbung unter s.ulrich@swisschocolate.ch, 071 677 93 02.

Chocolat Bernrain AG
Bündtstrasse 12, 8280 Kreuzlingen / www.swisschocolate.ch
Tel +41 71 677 93 77