



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 eine/n

AnlagenführerIn - SpringerIn

Sie arbeiten als Lebensmitteltechnologe/-in in einem Team von Spezialisten, welche zeitgerechte Durchführungen von Giessaufträgen gemäss Betriebsaufträgen durchführen. Die zeitliche, mengenmässig und qualitativ einwandfreie Temperierung von Schokoladenmassen, Halbfabrikaten auf den Produktionsanlagen (Tafel- und Hohlkörperproduktion) ist ein weiterer Bestandteil dieser anspruchsvollen Tätigkeit. Die Aufgabe bietet Möglichkeiten, fachlich weiterentwickelt und in weiteren Produktionsbereichen eingesetzt zu werden.

Voraussetzungen für diese Aufgabe sind:

- abgeschlossene Berufsausbildung als Lebensmitteltechnologe/-in, vorzugsweise Fachrichtung Schokolade
- hohes Hygiene- und Qualitätsbewusstsein und Bereitschaft für 2-Schicht-Betrieb
- gute Deutschkenntnisse (m+s)
- gutes Zahlenverständnis
- technisches Interesse, auch für elektronische Steuerungen, Regelungen, Informatik
- 20- bis 40-jährig, körperlich robust

Was Sie erwarten können:

- fortschrittliche Anstellungsbedingungen
- dynamische Produktionsteams
- vielseitige, anspruchsvolle Produktionen
- kollegiales Team

Sandra Ulrich, Leiterin Personal, freut sich 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