

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.

Wir suchen baldmöglichst für unsere personell grösste Abteilung eine dynamische, einsatzfreudige Führungspersönlichkeit mit Branchenfachkenntnissen als

Abteilungsleiter/in Tafel- und Hohlkörperproduktion 100%

Ihre Aufgaben

- Organisation und Führungsverantwortung des Produktionsbereichs zusammen mit der Geschäftsleitung Produktion/Logistik und den beiden Stellvertretern
- Optimale Personaleinsatzplanung mit Berücksichtigung der Produktionsplanung
- Termingerechte, qualitativ einwandfreie Herstellung von Schokoladentafeln und Hohlkörperfiguren sowie Pralinen
- Prozessverantwortung über das Temperieren, Giessen und Verpacken der hochwertigen Produkte
- Führung, Förderung und Begleitung der unterstellten Mitarbeitenden und Optimierung der Mittel und des Maschinenparks
- Produktionsplanung in Zusammenarbeit mit der AVOR und den abteilungsübergreifenden Produktionsabteilungen
- Verantwortung der korrekten ERP-Buchungen in der Abteilung und die Inventur
- Abteilungsverantwortung für die Einhaltung der Hygienevorschriften (Mitglied HACCP-Team), Umsetzung der GMP-Richtlinien, Einhaltung des QM-Systems und der Arbeitssicherheit in Zusammenarbeit mit dem SiBe
- Entwicklung und Optimierung der Prozesse im Verantwortungsbereich
- Mitverantwortung der Ausbildung unserer Lernenden LMT im Abteilungsbereich

Was Sie mitbringen

- Abgeschlossene Berufsausbildung als Lebensmitteltechnologe/in, vorzugsweise Fachrichtung Schokolade
- Führungserfahrung in ähnlicher Position erwünscht
- Hohes Qualitäts- und Hygienebewusstsein und gutes Durchsetzungsvermögen
- Selbständige, verbindliche und nachhaltige Vorgehensweise
- Stressresistente Persönlichkeit mit einer Hands-on-Mentalität
- Sehr gute MS-Office Kenntnisse, ERP-Erfahrung von Vorteil
- Sehr gute Deutschkenntnisse in Wort und Schrift
- Bereitschaft für Einsatz im Zweischichtbetrieb (Hochsaison/Auslastungsspitzen)

Was wir bieten

- Fachlich versierte, kollegiale und engagierte Arbeitskollegen/innen
- Vielseitige, anspruchsvolle Aufgaben und vielfältiges Produktesortiment
- Familiäres Unternehmen mit einer Du-Kultur
- Mitarbeitervergünstigung in unserem SchokoLaden vor Ort
- Fortschrittliche Anstellungsbedingungen, Kaderfunktion

Priska Müller, Leiterin Personal, freut sich auf Ihre vollständige Bewerbung unter p.mueller@swisschocolate.ch, 071 677 93 02.