

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 unseres Produktionsteams suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung eine/n

Anlagenführer/in Confiserie

Sie arbeiten in einem Team von Spezialisten an modernen Anlagen zur industriellen Herstellung von hochwertigen Confiserieprodukten. Sie sind zuständig für das mengenmässig und qualitativ einwandfreie Temperieren, Extrudieren und Überziehen der Produkte sowie die damit verbundenen Buchungen im ERP-System. Die sehr grosse Produktvielfalt erfordert regelmässige Format- und Anlagenumstellungen, welche das Aufgabengebiet dieser anspruchsvollen Tätigkeit abrunden. Das Stellenprofil bietet Möglichkeiten, fachlich weiterentwickelt und in weiteren Produktionsbereichen eingesetzt zu werden.

Voraussetzungen für diese Aufgabe sind:

- abgeschlossene Berufsausbildung als Lebensmitteltechnologe/-in, vorzugsweise Fachrichtung Schokolade oder als Bäcker-Konditor-Confiseur oder als Anlagenführer mit Erfahrung in der Lebensmittelindustrie
- hohes Hygiene- und Qualitätsbewusstsein
- sorgfältige Arbeitsweise und gutes Zahlenverständnis
- gute Deutschkenntnisse (m+s)
- Bereitschaft für gelegentlichen 2-Schicht-Betrieb
- Technisches und technologisches Verständnis für Produktionsanlagen und -prozesse
- 25- bis 50-jährig, körperlich robust

Was Sie erwarten können:

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

Markus Wyrsch, Leiter Produktion, freut sich auf Ihre Bewerbung unter m.wyrsch@swisschocolate.ch, 071 677 93 40.