



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

Sie arbeiten als Springer (Schwerpunkt mischen, walzen und 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 oder verwandter Beruf wie Bäcker, Konditor-Confiseur oder Koch
- hohes Hygiene- und Qualitätsbewusstsein
- sehr 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 Wochenendeinsätze in Absprache möglich)
- dynamische Produktionsteams
- vielseitige, anspruchsvolle Produktionen

Wenn Sie sich angesprochen fühlen, 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