



Wir suchen Dich per sofort oder nach Vereinbarung als Verstärkung für unser Team!

Stv. Teamleitung Hygieneraum (+3°C) - 100% (m/w/d)

Dein Aufgabenbereich

- Unterstützung des Teamleiters bei der Führung und Organisation des Produktionsteams (ca. 45 Mitarbeiter/innen)
- Sicherstellung eines reibungslosen Produktionsablaufs sowie Einhaltung der Hygiene- und Qualitätsstandards
- Kontrolle der korrekten Verpackung, Datierung und Etikettierung der Ware
- Überwachung und Steuerung der Produktionsprozesse sowie Optimierung der Abläufe
- Bedienung, Umrüstung und Freigabe von Produktionsanlagen
- Beheben von Störungen an den Maschinen
- Ausführen von kleinen und mittleren Reparaturen
- Überprüfung der Produktionsaufträge und Sicherstellung der Einhaltung der Soll-Vorgaben
- Zusammenarbeit mit Qualitätssicherung und anderen Abteilungen

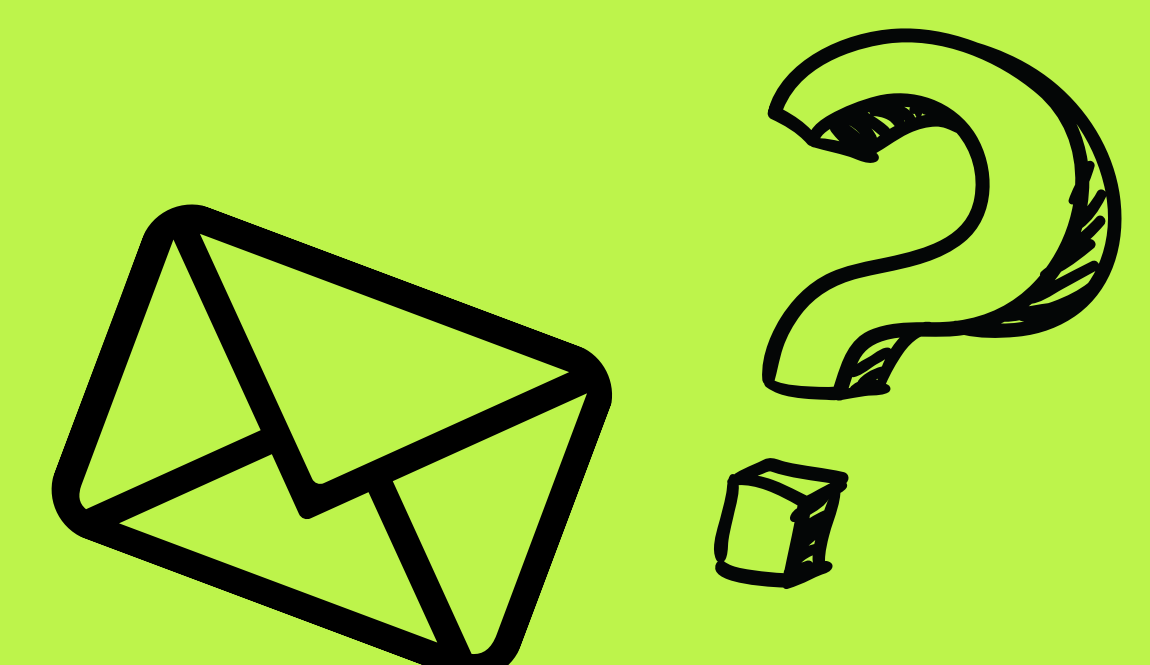
Dein Profil

- Abgeschlossene Ausbildung als Lebensmitteltechnologe oder einem Technischen Bereich
- Fähigkeit zur Feineinstellung sowie Programmierung von neuen Rezepten an Abpackmaschinen, sowie Kontrollwaagen, Metalldetektoren und Ink-Jets von Vorteil
- Mehrjährige Erfahrung im Lebensmittelbereich oder einer ähnlichen Position
- Führungserfahrung in der Produktion
- Hohes Qualitäts- und Hygienebewusstsein
- Teamfähige, durchsetzungsstarke und ergebnisorientierte Persönlichkeit
- Selbstständige, strukturierte und lösungsorientierte Arbeitsweise
- problemlose mündliche und schriftliche Verständigung in der deutschen Sprache
- Bereitschaft für Wochenend- und Schichtarbeit

Das bieten wir

- Ein gesundes, wachsendes Unternehmen im Lebensmittelbereich mit starkem Fokus auf Innovation
- Ein dynamisches, professionelles und gleichzeitig familiäres Arbeitsumfeld mit viel Autonomie und Abwechslung indem die Du-Kultur gelebt wird
- Arbeitskleidung wird zur Verfügung gestellt, jährliche Beteiligung an Sicherheitsschuhen
- Mitarbeiterfeste und Teamevents

Nadine Althaus
Human Resources
jobs@fffood.ch / 056 619 73 70



#WEAREHIRING
#FFFRESHUPYOURCAREER