

Unser Motto: „natürlich frisch!“. Wir verarbeiten erstklassige Salate und Gemüse zu hochwertigen Convenience – Frischprodukten und suchen für unser Team einen

Abteilungsleiter / Prozessführer

Mit Ihrem Team stellen Sie die laufende und frische Produktion der Halbfabrikate zur Erstellung unserer Fertigprodukte für den nationalen Detailhandel und Gastronomiekunden sicher. Zielsicher führen Sie die Ihnen anvertrauten Produktionsmitarbeitenden durch den Tag und auch die eine oder andere Nachtschicht.

Die Aufgabe:

- Mitarbeiterkoordination und –führung im Produktionsumfeld
- Überwachung und Weiterentwicklung der laufenden Prozesse
- Sicherstellung aller QS/QM- und SIBE-Vorgaben im Betrieb
- Anlagenführung und Bedienung der Gerätschaften
- Mitwirken bei der Produktionsplanung und AVOR
- Aktives Mitwirken in unterschiedlichen Projekten
- Laufender, direkter Rapport an ein Geschäftsleitungsmitglied

Ihr Profil:

- Abgeschlossene Berufsausbildung im Lebensmittelbereich z.B. Lebensmitteltechnologe, Koch, Käser usw.
- Eventuell schon Erfahrung in der Salat- und Gemüseverarbeitung
- Industrieerfahrung gekoppelt mit gutem Prozessverständnis
- Belastbar, ausdauernd, dienstleistungsorientiert und teamfähig
- Ausgeprägte Hands-on-Mentalität
- Kenntnisse im Umgang mit ERP-Systemen und MS-Office
- Deutsche Muttersprache, weitere Sprachen von Vorteil

Sind Sie der „Produktionler“ der sein Team und sich jeden Tag einen Schritt weiterbringen will? Dann sind Sie sicher auf der Suche nach einer Herausforderung die noch Potential in sich trägt. Gerne freuen wir uns auf Ihre Bewerbung per E-Mail.

kellermann.ch ag

Marion Zanker

Personalleiterin

8548 Ellikon an der Thur

marion.zanker@kellermann.ch

www.kellermann.ch