

Unser Motto: „natürlich frisch!“. Unser Job: Wir verarbeiten erstklassige Salate und Gemüse zu hochwertigen Convenience – Frischprodukten sowohl für den nationalen Detailhandel als auch für Gastronomiekunden. Wir suchen für unsere Teams je einen

Fachmitarbeiter - mit und ohne Führungsaufgaben - Produktion Halbfabrikate (m/w)

In Ihrem jeweiligen Team stellen Sie die Produktion von Halbfabrikaten zur Weiterverarbeitung Weiterverarbeitung sicher.

Zielsicher begleiten Sie in Ihrem Team die laufende Produktion durch den Tag und auch die eine oder andere Nachtschicht.

Die Aufgabe:

- Führen der Linie während der Produktion
- Verantwortlich für sämtliche Abläufe und Einhaltung der SIBE-Richtlinien, sowie Einhaltung der HACCP- /BRC-/und internen Hygiene-Vorschriften (MHD-Kontrollen)
- Mitarbeit bei der Erstellung der relevanten Halbfabrikate
- Abwicklung der internen Bestellungen (Food)
- Laufende Qualitätskontrolle
- Einrichten und Bedienen von diversen Schneide-/ Rüstmaschinen
- Allfällige Stellvertretung des Abteilungsleiters bei dessen Abwesenheit
- Bereitschaft zur Schichtarbeit (05:00-14:00 / 14:00-23:00)

Ihr Profil:

Berufsausbildung im Lebensmittelbereich z.B. Koch, Metzger, Käser usw. oder auch angelernt mit mehreren Jahren Erfahrung in der Salat- und/oder Gemüseverarbeitung.

Wünschenswert:

Erfahrung im Umgang mit industriellen Schneidemaschinen oder Anlagen

Körperliche Fitness, Belastbarkeit, Ausdauer, Teamfähigkeit, Flexibilität und eine ausgeprägte Dienstleistungsorientierung setzen wir voraus. Gute bis sehr gute Deutschkenntnisse werden ebenfalls vorausgesetzt. Weitere Sprachkenntnisse sind von Vorteil.

Sind Sie unser neuer Mitarbeiter der sich und sein Team jeden Tag einen Schritt weiterbringen will? Dann sind Sie sicher auf der Suche nach einer neuen Herausforderung die auch 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