



Lebensmitteltechnologe / Müller m/w/d 100 %

In unserer Produktionsabteilung Spezialmühle Nord verarbeiten wir auf unseren Mühlen und Extrusionsanlagen natürliche Rohstoffe wie Getreide, Hülsenfrüchte, Saaten und weitere Zutaten zu hochwertigen Produkten.

Zur Ergänzung unseres motivierten Teams suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung einen

Lebensmitteltechnologe / Müller für die Verarbeitung von glutenfreiem Getreide

In dieser Funktion sind sie verantwortlich für eine termin- und mengengerechte Produktion unserer glutenfreien Produkte unter Einhaltung unserer Qualitätsvorgaben. Dabei dokumentieren Sie die Produktionsprozesse in unserem ERP-System. Sie bedienen unsere Produktionslinien, organisieren die Umstellung der Anlagen und sind verantwortlich für die Sicherstellung unserer Qualitätsvorgaben.

Ihr Profil

- Zuverlässige, selbstständige und speditiv Arbeitsweise
- Bereitschaft zu flexiblen Arbeitszeiten (3-Schichtbetrieb)
- Motivierte und teamfähige Persönlichkeit
- Interesse und Freude im Umgang mit Lebensmittel
- Gute Deutschkenntnisse in Wort und Schrift
- Flexibilität

Von Vorteil wären

- Eine abgeschlossene Berufslehre als Lebensmitteltechnologe / Müller oder einem artverwandten Beruf
- Einige Jahre ausgewiesene Erfahrung in der Lebensmittelindustrie

Was Sie erwartet

- Einzigartige Herstellung vielfältiger Produkte
- Eine interessante und vielseitige Tätigkeit
- Vielfältige Produktion, grosses Produkte-Portfolio
- Kompetentes und motiviertes Produktionsteam
- Persönliche und berufliche Weiterentwicklungsmöglichkeiten
- Innovatives Familienunternehmen

Weitere Informationen finden Sie unter www.zwicky.swiss – neugierig? Dann los....

Wir freuen uns auf Sie.

Bewerbungen per E-Mail an: personaladministration@zwicky.ch

Nähere Auskünfte zum Stellenprofil erhalten Sie gerne durch Evelyn Roth (Teamleiterin HR) unter folgenden Kontaktdaten:

Schweizerische Schälmmühle E. Zwicky AG
Müllheimerstrasse 7
8554 Müllheim-Wigoltingen
052 763 17 44