



Bei uns entsteht Genuss. Für die hochwertige Herstellung unserer Züger-Produkte in Oberbüren SG suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung eine/n

Projektleiter/in Produktion 100%

Auf diese Aufgaben kannst du dich freuen:

- Du bist Teil eines Projektteams und arbeitest selbständig spannende Projekte rund um den Produktion- und Verpackungsbereich aus.
- Du stellst die Kommunikation zu mitwirkenden Abteilungen in den Projekten sicher.
- Du dokumentierst Projektabläufe im MS-Projekt
- Du bist aktiv bei der Montage und der Inbetriebnahme während der Umsetzung des Projektes dabei.

Diese Eigenschaften zeichnen dich aus:

- Du bist Käsermeister, Molkereimeister, Molkereitechniker, Lebensmitteltechnologie HF oder hast eine gleichwertige Ausbildung.
- Du bringst mehrjährige Erfahrung im Produktionsbereich mit. Idealerweise im Projektmanagement oder der Milchverarbeitung.
- Die Abläufe und Prozesse innerhalb eines Lebensmittelunternehmens sowie die Hygiene, Reinigungs-, Produktions- und Verfahrenstechnik sind dir bekannt.
- Du kannst Prozesse grafisch darstellen und für Fachabteilungen beschreiben (RI-Schema, Flow Chart)



Dein künftiger Kollege:

«Innovatives und praxisorientiertes Handeln in einem familiären Umfeld ist das, was Züger Frischkäse zu meinem absoluten Wunscharbeitgeber macht. Ich bin stolz, ein Teil der Züger-Familie zu sein.»

Rouven Weiser, Bereichsleiter Spezialitäten & plant-based

Wir sind Züger!

Du suchst eine Herausforderung, willst massgeblich zur Weiterentwicklung unseres Unternehmens beitragen und dabei deine Leidenschaft für die Milchverarbeitung einbringen? Dann bist du bei uns genau richtig!

Wir bieten dir eine anspruchsvolle und abwechslungsreiche Tätigkeit in einem innovativen Unternehmen mit modernen Produktionsanlagen. Du hast die Möglichkeit zur Selbstverwirklichung und Entfaltung deiner Begeisterung für qualitativ hochwertige Lebensmittel.

Als Teil der Züger-Familie profitierst du von einem tollen Team, einem sicheren Arbeitsplatz mit vielen Entwicklungsmöglichkeiten und einem abwechslungsreichen Alltag.



Erfahre mehr über uns!

Möchtest du dabei mithelfen, regionalen Genuss zu produzieren? Dann freuen wir uns auf deine Bewerbung per E-Mail an bewerbungen@frischkaese.ch

Weitere Informationen zur ausgeschriebenen Stelle erteilt dir Michael Hempfling unter **Telefon 078 630 02 86**.