



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

Gruppenleiter/in Speisemozzarella Schmelzen 100%

Auf diese Aufgaben kannst du dich freuen:

- Du bedienst alle Prozessanlagen.
- Du bist verantwortlich fürs Identitätsprinzip.
- Du führst Degustationen der MHD-Proben (Sensorik) durch.
- Du planst die Personaleinsätze für dein Team.
- Du bist mitverantwortlich für die optimierte Wartung der anvertrauten Prozessanlagen.

Diese Eigenschaften zeichnen dich aus:

- Du hast eine abgeschlossene Ausbildung als Milchtechnologe oder höher.
- Du bringst mehrjährige Berufserfahrung in dem Bereich mit.
- Du bist bereit, im Schichtbetrieb zu arbeiten und Wochenendeinsätze zu leisten.
- Erste Führungserfahrung verschafft dir einen Vorteil.
- Du bringst gute Deutschkenntnisse in Wort und Schrift mit.
- Du hast ein gutes technisches Verständnis und arbeitest gerne im Team.

Wir sind Züger!

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

Wir bieten dir eine anspruchsvolle und abwechslungsreiche Tätigkeit in einem innovativen Unternehmen. 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!



Dein künftiger Teamkollege:

«Züger ist eine innovative Firma mit einem familiären Teamgeist. Ich bin stolz, Teil dieses stark wachsendes Familienunternehmens zu sein.»

Leonard Nikollbibaj, Funktion Abteilungsleiter Käserie

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

Weitere Informationen erteilt dir Petra Ramstöck, unter Telefon 071 955 98 14.