



BALIK - Zweigniederlassung von Caviar House & Prunier (Suisse) SA

Die hohe Kunst aus Gutem das Beste zu machen!

BALIK Lachs, von den meisten Lachsliebhabern als feinsten Räucherlachs der Welt bezeichnet, hat seinen Ursprung im kaiserlichen Russland. Heute ist der Name BALIK weltweit unter Geniessern ein fester Begriff und wird ausschliesslich nach einer streng gehüteten Rezeptur, mit viel Hingabe und Liebe zum Handwerk, auf einem Hof im idyllischen Toggenburg, genauer gesagt in Ebersol, hergestellt. So entsteht in reiner Handarbeit ein Produkt mit der perfekten Harmonie aus Lachs, Salz und Rauch. Sämtliche Produktionsschritte werden dabei stets von Hand ausgeführt – ein wahres Meisterwerk.

Zur Verstärkung unseres Teams suchen wir:

Allrounder Lebensmittel / Betriebsmitarbeiter (m/w) 70 - 100%

Tätigkeit

- Kaviar Qualitätsüberprüfung, Umpackung, Lagerführung und Inventur
- Lachsherstellung, Tartar und Marinaden
- Bedienung der Produktionsmaschinen (Waage, Vakuumiergerät)
- Tägliche Reinigungsarbeiten

Anforderungen

- Berufserfahrung in einer Produktion / Lebensmittelbranche
- Qualitätsbewusstsein
- Exakte und sorgfältige Arbeitsweise im Umgang mit unseren hochwertigen Produkten
- gute Deutschkenntnisse
- MS Office-Kenntnisse (insbesondere Excel)
- Belastbarkeit, Einsatzwille, Flexibilität und Teamgeist

Wir bieten Ihnen:

- Fantastische, hochwertige Produkte und begeisterte Kunden
- Arbeiten, wo andere Ferien machen
- Fundierte Einschulung
- Exklusiver Brand mit spannender Hintergrundgeschichte
- Attraktive Mitarbeiter-Konditionen unserer Produkte

Arbeitsort

9122 Ebersol

(eigenes Auto von Vorteil, keine Anbindung an öV)

Fühlen Sie sich dieser spannenden Herausforderung gewachsen?

Wir freuen uns auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen per E-Mail oder Post an:

Balik, Zweigniederlassung von Caviar House & Prunier (Suisse) SA

Frau Anita Schweizer, Leiterin Personal

Im Moos, 9122 Ebersol-Mogelsberg

071 375 60 61 / anita.schweizer@balik.ch