Zum Klienten:
Weitere Informationen zum Klienten und laufend neue Jobchancen erhalten Sie nach Ihrer Anmeldung und dem Onboarding durch Ihren Fachberater per Mail oder online. Wir freuen uns, Sie persönlich kennenzulernen!

Arbeitsort:
Weinfelden (X Kilometer und X Minuten von Ihrer Wohnadresse entfernt)

Jobbeschreibung:
Produktionsleiter Fermentation (w/m/d)

Ihr Aufgabengebiet:
- Führung eines Teams mit 2 - 3 Mitarbeitenden
- Planung, Überwachung und Kontrolle des Produktionsprozesses, vor allem von innovativen Sauerteigprodukten
- Einhaltung der Hygieneanforderungen
- Termingerechte Kommissionierung
- Verantwortung für die Qualität der Produkte, in Zusammenarbeit mit einem externen QS-Team
- Bereitschaft, bei den Reinigungsarbeiten der Produktionsanlage mitzuhelfen

Was Sie ausmacht:
- Abgeschlossene Grundausbildung in der Lebensmittelbranche, zum Beispiel als Milchtechnologe EFZ, Brau- und Getränketechnologe EFZ oder eine vergleichbare Ausbildung
- Mehrere Jahre Berufserfahrung mit nassen Lebensmitteln und mit Produktionsmaschinen zwingend
- Erfahrung mit Fermentationsprozessen ist ein Plus
- Technisches Verständnis und Freude an einer modernen Produktionsanlage
- Ausgeprägte Fähigkeit zu innovativem und konzeptionellem Denken
- PC-Anwenderkenntnisse (MS Office)
- Gute Deutschkenntnisse
- Ein ausgeprägtes Qualitäts- und Hygienebewusstsein

Was diese Stelle ausmacht:
- Attraktives, leistungsgerechtes Gehalt und gute Sozialleistungen
- Förderung der fachlichen und persönlichen Weiterentwicklung
- Dynamisches Arbeitsumfeld mit kurzen Entscheidungswegen und flachen Hierarchien
- Respektvolles und wertschätzendes Miteinander, das ein angenehmes Arbeitsklima schafft
- Unternehmenskultur, die Zusammenarbeit und Teamgeist grossschreibt
- Abwechslungsreiche Tätigkeiten mit spannenden Herausforderungen
- Regelmässige Mitarbeiterevents
- Gratis-Mitarbeiterparkplätze