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:
Zürich (X Kilometer und X Minuten von Ihrer Wohnadresse entfernt)

Jobbeschreibung:
Teamleiter Produktion Charcuterie (w/m/d)

Ihr Aufgabengebiet:
- Führung eines Teams von rund 20 Mitarbeitenden, Förderung ihrer Entwicklung und Sicherstellung einer wertschätzenden Zusammenarbeit
- Sicherstellung der termingerechten Herstellung von Wurst- und Charcuterieprodukten in hoher Qualität
- Verantwortung für Qualität, Hygiene und die Einhaltung aller relevanten gesetzlichen Vorgaben
- Planung und Organisation der täglichen Produktion sowie optimale wöchentliche Mengendisposition
- Aktive Mitwirkung bei Optimierungen und Projekten im Produktionsumfeld sowie Mitgestaltung von Veränderungen

Was Sie ausmacht:
- Abgeschlossene Grund- oder Weiterbildung als Fleischfachmann/-frau EFZ sowie berufsspezifische Weiterbildung, von Vorteil auf Stufe Fachausweis
- Berufserfahrung als Fleischfachmann/-frau
- Sehr gute Deutschkenntnisse
- Lösungsorientierte, selbstständige Arbeitsweise mit hoher Verantwortungsbereitschaft
- Begeisterung für das traditionelle Metzgerhandwerk und hochwertige Lebensmittel
- Führungsstil mit Empathie und Durchsetzungsvermögen, der ein Umfeld schafft, in dem sich das Team entfalten kann
- Gute Anwenderkenntnisse im Umgang mit PC und gängigen Office-Anwendungen

Was diese Stelle ausmacht:
- Attraktive Pensionskassenleistungen mit hoher Arbeitgeberbeteiligung
- Gezielte Personalentwicklungsmassnahmen zur Förderung der Mitarbeitenden
- Breites Spektrum an fachlichen und persönlichen Aus- und Weiterbildungsmöglichkeiten
- Mehrfach Cumulus-Punkte auf Food- und Nonfood-Artikel
- Stark vergünstigte Konditionen beim privaten Handy-Abo, auch für Familie und Freunde
- Vergünstigungen bei Abonnements von Freizeit- und Fitnessanlagen