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 Lebensmittelproduktion (w/m/d)

Ihr Aufgabengebiet:
- Verantwortung für den operativen Betrieb deines Produktionsbereichs gemeinsam mit der Produktionsleitung
- Sicherstellen, dass Qualitäts-, Hygiene- und Effizienzvorgaben täglich eingehalten werden
- Konsequente Umsetzung aller Qualitäts- und Hygienevorgaben (HACCP)
- Durchführung von Kontrollen, frühzeitiges Erkennen von Abweichungen und sofortiges Handeln
- Faire und fordernde Führung deines Teams mit klaren Zielen und regelmässigem Feedback
- Koordination von Aufgaben, Einsatzplanung, Einarbeitung und Entwicklung des Teams

Was Sie ausmacht:
- Mehrere Jahre Berufserfahrung in der Lebensmittelproduktion, Lebensmittelindustrie, Systemgastronomie, Bäckerei-, Fleisch- oder Frischprodukteproduktion
- Abgeschlossene Berufsausbildung EFZ als Lebensmitteltechnologe, Bäcker, Fleischfachmann/-frau, Systemgastronomie oder Studium im Lebensmittelbereich
- Mehrere Jahre Führungserfahrung mit klarem Verständnis von Führung als Verantwortung für Menschen und Ergebnisse
- Hohe Ansprüche an Qualität und Standards ohne Kompromisse
- Ruhige, klare und gründliche Arbeitsweise mit hoher Präzision
- Fähigkeit, Entscheidungen bewusst und fundiert zu treffen und konsequent zu handeln

Was diese Stelle ausmacht:
- Steile Lernkurve in einem schnell wachsenden Unternehmen
- Direkte Verantwortung und echte Entwicklungsmöglichkeiten
- Benefits und Rabatte auf die Produkte
- Vergünstigtes Mittagessen in der firmeneigenen Mensa