

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:

Bern (X Kilometer und X Minuten von Ihrer Wohnadresse entfernt)

Jobbeschreibung:

Process Engineer Mass & Nougat Making (w/m/d)

Ihr Aufgabengebiet:

- Verantwortung für die Linieneffizienz sowie tägliche Analyse der Verluste
- Definition der Top-3-Verluste, Einleitung wirksamer Massnahmen mit dem Kernteam und Steuerung des Operational Plans
- Festlegung von Centerlines, Optimierung der Prozessparameter und Sicherstellung deren nachhaltiger Einhaltung
- Durchführung von Fehler- und Ursachenanalysen, Entwicklung neuer Standards und nachhaltige Eliminierung chronischer Verluste
- Coaching von Bedienern und Schichtleitern direkt an der Anlage zum Zusammenhang zwischen Einstellungen und Linienperformance
- Leitung von SMED-Workshops sowie kleineren Projekten zur Reduktion von Rüst- und Reinigungszeiten
- Enge Zusammenarbeit mit Produktion, Technik, Quality, Safety und BD&E sowie aktive Mitwirkung in der Focused Improvement (FI)-Säule

Was Sie ausmacht:

- Studium in Lebensmittelwissenschaften oder Maschinenbau mit Industrieerfahrung oder mechanische Grundausbildung mit höherer Fachprüfung und mehrjähriger Berufserfahrung in der Lebensmittelindustrie
- Sehr gute Deutsch- und Englischkenntnisse in Wort und Schrift (mind. B2)
- Erfahrung mit Lean-, TPM- oder Continuous-Improvement-Methoden in einer Produktionsumgebung
- Routine im Umgang mit Produktionsdaten sowie Power BI, PowerApps, Power Automate und Excel
- Analytisches Denken, Kommunikationsstärke und Freude daran, Menschen zu coachen
- Hands-on-Mentalität, Eigeninitiative und der Anspruch, Prozesse nachhaltig besser zu machen

Was diese Stelle ausmacht:

- Zahlreiche individuelle Benefits