



Wir suchen Dich per sofort oder nach Vereinbarung als Verstärkung für unser Team!

## Stv. Teamleitung Hygieneraum (+3°C) - 100% (m/w/d)

### Dein Aufgabenbereich

- Unterstützung des Teamleiters bei der Führung und Organisation des Produktionsteams (ca. 50 Mitarbeiter/innen)
- Sicherstellung eines reibungslosen Produktionsablaufs sowie Einhaltung der Hygiene- und Qualitätsstandards
- Kontrolle der korrekten Verpackung, Datierung und Etikettierung der Ware
- Überwachung und Steuerung der Produktionsprozesse sowie Optimierung der Abläufe
- Bedienung, Umrüstung und Freigabe von Produktionsanlagen
- Überprüfung der Produktionsaufträge und Sicherstellung der Einhaltung der Soll-Vorgaben
- Zusammenarbeit mit Qualitätssicherung und anderen Abteilungen

### Dein Profil

- Abgeschlossene Ausbildung als Lebensmitteltechnologe oder in einem vergleichbaren Berufsfeld von Vorteil
- Mehrjährige Erfahrung im Lebensmittelbereich oder einer ähnlichen Position
- Erste Führungserfahrung in der Produktion
- Hohes Qualitäts- und Hygienebewusstsein
- Teamfähige, durchsetzungsstarke und ergebnisorientierte Persönlichkeit
- Selbstständige, strukturierte und lösungsorientierte Arbeitsweise
- problemlose mündliche und schriftliche Verständigung in der deutschen Sprache
- Bereitschaft für Wochenend- und Schichtarbeit

### Das bieten wir

- Ein gesundes Unternehmen im Lebensmittelbereich mit starkem Fokus auf Innovation
- Ein dynamisches, professionelles und gleichzeitig familiäres Arbeitsumfeld mit viel Autonomie und Abwechslung
- Ein junges, engagiertes Team indem die Du-Kultur gelebt wird
- Persönliche Entwicklungsmöglichkeiten, Coaching und Unterstützung bei Weiterbildungen

**Nadine Althaus**  
Human Resources  
jobs@fffood.ch / 056 619 73 70



#WEAREHIRING  
#FFFRESHUPYOURCAREER