

Gautschi stellt seit über 50 Jahren Saucen, Suppen und Dressings in bester Schweizer Qualität her. Mit viel Know-how entwickelt und produziert unser eingespieltes Team feine Suppen, Saucen und Dressings. Ob unsere eigenen Artikel oder herausragende Produkte für unsere anspruchsvolle Kundschaft – unsere Agilität, das Erfüllen von Kundenwünschen, Nachhaltigkeit und die moderne Infrastruktur sind die Eckpfeiler unseres Qualitätsdenkens und unseres Selbstverständnisses als das, was wir sind: Spezialitätenmacher mit Leib und Seele.

Zur Verstärkung unseres jungen Teams suchen wir per sofort oder nach Übereinkunft:

Produktionsmitarbeiter (m/d/f) 100%

Ihre Aufgaben:

- Das Abwägen und Bereitstellen von Rohstoffen für die Produktion gemäss vorgegebenen Rezepturen
- Herstellen von Saucen, Suppen, Dressing usw. aller Art auf unseren unterschiedlichen Produktionsanlagen
- Datenerfassung der Produktionsparameter
- Tägliche Reinigung von Produktionsanlagen und Betriebseinrichtungen
- Mitarbeit bei der Weiterentwicklung von Rezepturen, Prozessen und QS-Massnahmen
- Das Überwachen und Protokollieren der Arbeiten im Rahmen des QM-Systems

Wir erwarten:

- Eine abgeschlossene Lehre im Lebensmittelbereich (Metzger, Käser, Koch, Lebensmitteltechnologie usw.)
- Gutes Hygieneverständnis (Grundkenntnisse im Bereich HACCP)
- Gutes technisches Verständnis für die Bedienung und den Unterhalt von Produktionsmaschinen
- Flexible und belastbare Persönlichkeit
- Speditive, genaue und zuverlässige Arbeitsweise
- Gute Deutschkenntnisse in Wort und Schrift

Wir bieten Ihnen ein dynamisches Umfeld, in welchem Sie Ihre Fähigkeiten tagtäglich einsetzen, weiterentwickeln und mit Ihrem Einsatz etwas bewegen können. Wir arbeiten im reinen Tagesbetrieb.

Es werden nur schriftliche (E-Mail oder Brief) und vollständige Bewerbungen akzeptiert.

Fühlen Sie sich angesprochen? Dann freuen wir uns auf Ihre Bewerbungsunterlagen an:

Gautschi Spezialitäten AG, Lydia Kohler, Industriering 8, 3427 Utzenstorf

bewerbung@saucen.ch