



Die Schöni Finefood AG ist die erste Adresse im Land, wenn es um die Fermentation von Gemüsen geht. Unsere Leader sind Sauerkraut und das asiatische Pendant aus Chinakohl, das Kimchi. Rotkraut, Randensalat oder unser beliebtes frisches Apfelmus gehören ebenso wie viele andere Produkte aus Gemüse und Früchten zu unserem Sortiment.

Wir sind ein mittelgrosses, Inhabergeführtes Familienunternehmen mit rund 80 Mitarbeitenden im Berner Mittelland. Als motiviertes Team verbinden wir Tradition und Innovation. So begeistern wir Jung und Alt mit qualitativ hochwertigen Lebensmitteln und entwickeln uns als Familienunternehmen nachhaltig weiter.

Wir haben einen ungebrochenen Willen, Besonderes zu leisten und zu erreichen. Dies zeigt sich in unseren innovativen Produkten mit denen wir den Food Markt in der Schweiz entwickeln.

Um die gewachsenen Aufgaben in der Produktionsleitung auf eine breitere Basis zu stellen, suchen wir zur Aufstockung des bestehenden Teams ab sofort eine/n zweite/n

Produktionsleiter/in (50-100%)

Ihre Hauptaufgaben:

- Fachliche und organisatorische Führung und Überwachung der Produktion
- Mitwirkung für eine effiziente Produktions- und Personalplanung
- Motivierendes Führen der Produktionsteams und Beitragen zu angenehmen Betriebsklima
- Mitwirkung bei der Wochenplanung.
- Einhaltung der Vorgaben, Prozesse, Hygiene- und Sicherheitsstandards
- Teilnahme an den täglichen Planungsrunden
- Optimierungsvorschläge für Produktionslinien und Anlagen

Ihr Profil:

- Abgeschlossene Berufslehre im Lebensmittelbereich wie z.B. Lebensmitteltechnologe EFZ, Koch EFZ, Metzger EFZ
- Weitergehende Ausbildungen von Vorteil
- Erfahrung in der Produktion von Lebensmitteln
- Erfahrung als Führungsperson, oder der Wille nun eine zu werden
- Freude an der Arbeit in der Produktion
- Selbstständig, zuverlässig, motivierend
- In hektischen Momenten bleiben Sie ruhig
- Flexibilität im täglichen Handeln, gepaart mit strukturiertem Denken
- Körperliche Fitness
- Engagement, Einsatzwille und Eigeninitiative
- Freude an Maschinen und technische Affinität
- Anwenderkenntnisse im MS Office Bereich

**Das bieten wir Ihnen:**

Die Verarbeitung von rund 10'000 Tonnen Schweizer Rohware zu Frischprodukten findet auf einer Fläche von rund 8000 m² statt. Unsere Produktion läuft ab Spätsommer bis im Frühling an fünf, bzw. sechs Tagen in der Woche, rund 14 Stunden täglich. Es erwartet Sie ein anspruchsvolles Arbeitsgebiet, in welchem noch lange nicht alles vollautomatisch läuft und Handarbeit noch ihren Platz hat. Bei Schöni Finefood treffen Sie auf ein motiviertes Team mit kollegialer Atmosphäre und flachen hierarchischen Strukturen. Neben einer herausfordernden Aufgabe in einem zukunftsorientierten Betrieb finden Sie bei uns die Chance zur persönlichen Weiterentwicklung im Unternehmen. Wir bieten Ihnen ein unbefristetes Arbeitsverhältnis in Vollzeit oder Teilzeit an unserem Hauptsitz in Oberbipp.

Wenn Sie der/die Macher/in sind und gerne in einem mittelständischen familiären Betrieb langfristig etwas bewegen wollen, dann sollten wir uns kennenlernen. Werden Sie Teil des Schöni Teams!

Nun freuen wir uns auf Ihre Unterlagen per Mail an:

andrea.feller@schoenifood.ch

www.schoenifood.ch