

Stellenausschreibung

Aeschbach Chocolatier kreiert seit 1972 hochwertige Schokoladen- und Confiserie-Spezialitäten. Aus dem Herzen der Schweiz beliefern wir Firmen und den Fachhandel mit individuellen Schokoladenkreationen und süssen Werbegeschenken. Mit drei eigenen Filialen und einem Onlineshop sind wir zudem der Schokoladenspezialist für Privatkunden. Unser Firmensitz in Root-Luzern umfasst moderne Produktionsräume, ein ChocoCafé, eine ChocoBoutique sowie die ChocoWelt – eine Erlebniswelt für Firmen und Privatpersonen.

Für unsere Produktion in Root/Luzern suchen wir ab sofort oder nach Absprache eine/einen

Anlageführer*in – Produktion 100%

Sie arbeiten bei uns vorwiegend in der Abteilung Confiserie und Aufstreichanlage. In diesen Abteilungen produzieren Sie verschiedenste Produkte, gefüllte und ungefüllte. Fast alle Arbeiten führen sie in einem gut eingespielten Team aus.

Was machen Sie

- Sie können alle Umrüstarbeiten an der Abfüllanlage und Aufstreichanlage durchführen
- Sie können Füllungen selbst herstellen und können mit Couverture umgehen (temperieren)
- Sie können Fehler beurteilen und beheben
- Eigenständige Bearbeitung der geplanten Fertigungsaufträge
- Sie sind bereit Einsätze zwischen 5.00 Uhr und 22.00 Uhr zu leisten

Was Sie mitbringen sollten

- Gutes technisches Verständnis und Freude am Umgang mit Lebensmittel
- Berufserfahrung im One Shot Verfahren und maschinellen Verarbeitung
- Deutsch als Muttersprache
- Ausgeprägtes Qualitäts- und Hygienebewusstsein
- Zuverlässiger Teamplayer mit angenehmen Auftreten und guter körperlicher Verfassung

Wir bieten

- Eine spannende Aufgabe im Bereich der Herstellung von Schokoladeprodukten
- Moderne Produktionsräume und Anlagen mit Tageslicht
- Tagesarbeitszeiten (Montag bis Freitag, 05.00 Uhr bis 22.00 Uhr)
- Gute Anstellungsbedingungen wie 5 Wochen Ferien, 42 Stunden Woche (8.4h pro Tag), Gratisparkplatz und Einkaufsvergünstigungen, betriebseigene Kleidung

Haben wir Ihr Interesse geweckt?

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung via E-Mail an Simone Kooijmans

personal@aesbach-chocolatier.ch