



aeschbach
CHOCOLATIER

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 Online-Shop sind wir zudem der Schokoladenspezialist für Privatkunden. Unser Firmensitz in Root/Luzern umfasst moderne Produktionsräume, ein ChocoCafé, einen ChocoLaden sowie die ChocoWelt – eine Erlebniswelt für Firmen, Touristen und Private.

Für unsere Produktion in Root/Luzern suchen wir ab 1. April 2022 oder nach Vereinbarung eine oder einen

Konditor / Confiseur (100%)

Unter Einhaltung von Hygiene- und Qualitätsvorschriften, sind Sie mit der Herstellung von vielfältigen Produkten aus Schokolade beschäftigt.

Ihre Aufgaben

- Bedienung und Betreuung der Produktionsanlagen
- Gewohnt an sauberes und sorgfältiges Arbeiten
- Herstellung von Halbfabrikaten und Fertigwaren
- Prüfung und Aufzeichnung der laufenden Produktion gemäss Vorgabe
- Einhalten der Qualitätsvorschriften und Dokumentation gemäss Vorgaben
- Umsetzung von Hygienemassnahmen

Unsere Erwartungen an Sie sind Fachkenntnisse in der Lebensmittelindustrie (abgeschlossene Ausbildung als Konditor-Confiseur oder eine verwandte Berufsausbildung), gute körperliche Konstitution, Team-Qualitäten, hohes Verantwortungsbewusstsein, Flexibilität und eine selbstständige, ergebnisorientierte Arbeitsweise. Gute Deutsch-Kenntnissen werden vorausgesetzt.

Es erwartet Sie ein motiviertes und offenes Team, fortschrittliche Anstellungsbedingungen, ein dynamisches und interessantes Arbeitsumfeld sowie herausfordernde und anspruchsvolle Aufgaben.

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung via E-Mail an Simone Kooijmans / personal@aeschbach-chocolatier.ch

