



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 unser Produktions-Team in Root/Luzern suchen wir ab sofort oder nach Absprache eine/einen

Anlageführer*in Formenanlage (100%)

Unter Einhaltung von Hygiene- und Qualitätsvorschriften, sind Sie für die Bedienung und Betreuung unserer Produktions- und Verarbeitungsanlagen in der Abteilung ChocoForm verantwortlich. Sie führen Einrichtungs-, Steuerungs- und Überwachungsarbeiten aus und sorgen zusammen mit ihrem Team und mit ihrer Fachkompetenz und Dienstleistungsorientierung für eine permanente Verfügbarkeit der Anlagen und tragen damit ihren Teil an einer hohen Produktivität bei.

Ihre Aufgaben

- Bedienung und Betreuung der Produktionsanlagen System Knobel und Awema
- Anleitung und Führung der 6–7 Mitarbeiter in der Abteilung
- Einrichtung, Steuerung und Überwachung der Verarbeitungsanlagen
- Herstellung von Halbfabrikaten und Fertigwaren gemäss Wochenprogramm
- Prüfung und Aufzeichnung der laufenden Produktion gemäss Vorgaben
- Unterstützung der Mechaniker beim Beheben von Anlagenstörungen
- Einhalten der Qualitätsvorschriften und Dokumentation gemäss Vorgaben
- Umsetzung von Hygienemassnahmen

Unsere Erwartungen an Sie sind Fachkenntnisse in der Lebensmittelindustrie (abgeschlossene Ausbildung als Anlageführer, Lebensmitteltechnologe, Confiseur oder eine verwandte Berufsausbildung), Freude an der Anleitung und Führung der Mitarbeiter, gute körperliche Konstitution, Bereitschaft zur Schichtarbeit, Team-Qualitäten, hohes Verantwortungsbewusstsein, Flexibilität und eine selbstständige ergebnisorientierte Arbeitsweise.

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

