Aeschbach Chocolatier

Seit 1972 vereinen wir traditionelles Handwerk und kreative Ideen, um Schokoladen- und Confiserie-Spezialitäten von höchster Qualität zu schaffen. Wir verwöhnen Fachhandel, Unternehmen und Geniesserinnen und Geniesser mit handgemachten Spezialitäten, individuellen Schokoladenideen und besonderen Geschenken. Der ChocoDromo – unsere Genusswelt – beherbergt unsere modernen Produktionsräumlichkeiten, das ChocoCafé, das Erlebnismuseum «ChocoWelt», die ChocoBoutique und unsere Büroräumlichkeiten.

Für unser versiertes Produktionsteam in Root suchen wir ab sofort oder nach Absprache eine*n

Anlageführer*in in Stu.-Stellung 100%

Für Trikno/OneShot (Kenntnisse in Verarbeitung von Schokolade bevorzugt)

Haben Sie Lust unser eingespieltes Team bei der Herstellung unserer Schokoladen-spezialitäten zu verstärken? Dann sind Sie bei uns richtig.

Was Sie machen:

- Sie programmieren unsere Giess- und Temperieranlagen sowie die verwandten Geräte und nehmen die produktionsrelevanten Einstellungen vor
- Sie führen und erstellen Produktionsrapporte
- Sie planen den Produktionsablauf nach Vorgabe des Produktionsleiters oder nach Rücksprache mit der Abteilungsleitung
- Sie überwachen die Qualität stetig und sind für das Einhalten unserer hohen Standards verantwortlich
- Sie überwachen den Rohmaterialbestand und tätigen interne Bestellungen

Was Sie mitbringen sollten:

- Abgeschlossene Lehre als Confiseur*in/Konditor*in o.ä. von Vorteil
- Fachkenntnisse im Bereich Giessanlagen und CAD-Maschinen
- Gutes technisches Verständnis und Freude am Umgang mit Schokolade
- Deutsch als Muttersprache oder gute mündliche und schriftliche Kenntnisse
- Ausgeprägtes Qualitäts- und Hygienebewusstsein
- Teamgeist & Zuverlässigkeit mit angenehmem Auftreten und guter körperlicher Verfassung
- Flexibilität bei der Arbeitszeitgestaltung in produktionsstarken Zeiten

Was wir Ihnen bieten:

- Eine abwechslungsreiche Aufgabe in der Herstellung von Schokoladenspezialitäten
- Moderne Produktionsräume und Anlagen direkt am Bahnhof Root D4
- Gute Anstellungsbedingungen wie 5 Wochen Ferien, 42 Stunden Woche, Gratisparkplatz und Einkaufsvergünstigungen, betriebseigene Kleidung

So bewerben Sie sich:
Möchten Sie unser motiviertes und offenes Herstellungs-Team bereichern, dann freuen wir uns über Ihre Bewerbung.

Ihre Bewerbung senden Sie digital an: Heike Mathis, HR-Fachverantwortliche:
schoggi-job@aeschbach-chocolatier.ch

Wir freuen uns auf Sie.