

Seit über 100 Jahren stellt die Hefe Schweiz AG am Standort Stettfurt frische Backhefe her. Heute ist sie die einzige in der Schweiz verbleibende Hefeproduzentin, die aus der mit Stammhefe beimpften Melasse verkaufsfertige Backhefe herstellt. Dem altbekannten Naturprodukt verpflichtet, ist sie bestrebt, Tradition mit Innovation zu verbinden.

Wir suchen per sofort oder nach Vereinbarung eine\*n

## Abteilungsleiter\*in Fermentation (100%)

Sie treten die Nachfolge unseres langjährigen Fermentationsleiters an. Für diese spannende Kaderfunktion werden Sie gut eingearbeitet und vorbereitet. Dies beinhaltet u.a. eine externe Ausbildung an der VH Berlin. Zu Beginn der Ausbildungszeit werden Sie als Gärführer im Schichtbetrieb eingesetzt, um die Prozesse von Grund auf kennenzulernen.

Ihre Verantwortung:

- Verstehen und Optimieren des Hefe-Herstellprozesses
- Führung eines Teams von 6 Mitarbeitenden im Schichtbetrieb
- Produktions- und Personalplanung
- Rohstoffplanung und -bestellung
- Energiemanagement
- QS-Freigaben
- Koordination Abwasser
- Prüfmittelüberwachung
- HACCP-Mitglied

Ihre Qualifikation:

- Abgeschlossene Lehre in der Lebensmittelbranche, vorzugsweise als Lebensmitteltechnologe\*in
- Weiterbildung in Lebensmittel- oder Biotechnologie HF/FH, Bachelor oder Master
- Zuverlässigkeit und Pünktlichkeit
- Saubere und verantwortungsbewusste Arbeitsweise
- Ausgeprägtes Hygienebewusstsein
- Sehr gute PC-Anwender-Kenntnisse
- Gute Deutschkenntnisse

Die Hefe Schweiz AG als KMU bietet ein familiäres Arbeitsumfeld in der krisenresistenten Lebensmittelbranche. Haben wir Ihr Interesse geweckt? Wir freuen uns über Ihre Bewerbungsunterlagen in elektronischer Form.

Hefe Schweiz AG

Herr Patrick Soltermann, Leiter Produktion & Technik

Hauptstrasse 11 | 9507 Stettfurt | 052 369 63 63

[info@hefe.ch](mailto:info@hefe.ch) | [www.hefe.ch](http://www.hefe.ch)