

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.

In der Abteilung Fermentation suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung eine*n

Mitarbeiter*in Fermentation (100%)

Für diese spannende Aufgabe werden Sie gut eingearbeitet, da die Produktion von Backhefe nicht als Lehrberuf existiert. Unsere Fermentationsabteilung arbeitet im Dreischichtmodell von Montagmorgen bis Freitagnachmittag.

Ihre Verantwortung:

- Vorbereiten von Hefe-Fermentationen
- Starten von Hefe-Produktionen
- Überwachung der Prozesse während einer Fermentation
- Durchführen einfacher Qualitätskontrollen während den Fermentationen
- Abschliessen der Fermentationen mittels Separationen
- Reinigungsarbeiten gemäss QM-Vorgabe, manuelle wie auch CIP-Reinigungen
- Mitarbeit bei der Weiterentwicklung der Prozesse

Ihre Qualifikation:

- Abgeschlossene Lehre in der Lebensmittelbranche, vorzugsweise als Lebensmitteltechnologe*in
- Zuverlässigkeit und Pünktlichkeit
- Saubere und verantwortungsbewusste Arbeitsweise
- Ausgeprägtes Hygienebewusstsein
- Gute PC-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

patrick.soltermann@hefe.ch | www.hefe.ch