

Betriebsmechanikerin / Betriebsmechaniker Fleischgewinnung (100%)

Verstärke unser kollegiales Technik-Team in der Fleischgewinnung Schlachthof/Zerlegerei). Die Betriebstechnik ist für die Verfügbarkeit der gesamten technischen Anlagen und der Infrastruktur im Unternehmen verantwortlich mit dem Ziel eine reibungslose Produktion zu ermöglichen. Sämtliche Wartungsarbeiten sowie kleinere und grössere Reparaturen werden eigenhändig durchgeführt. Umbaumassnahmen oder Modifizierungen an technischen Anlagen werden in bestimmten Grössenordnungen, von der Planung über Ausführung bis zur Dokumentation, realisiert.

Bell Schweiz AG
Zelgmatte 1
6144 Zell

Vertragsart	Unbefristet
Pensum	100%
Stellenantritt	ab Sofort
Sprache	Deutsch

Hast du noch Fragen?



Walter Huber
Leiter HR Zell
+41 58 326 8822

Online Bewerben

Alle Details findest du online sowie die Möglichkeit dich direkt zu bewerben.

Deine Aufgaben

- Instandhaltung und Wartung der Produktionsanlagen im Schlachthof und der Zerlegerei
- Störungssuche und Störungsbehebung
- Inbetriebnahme von neuen Anlagen und Mithilfe bei Umbauten
- Erfassung der Wartungen, Reparaturen und Störungen im SAP-
- Unterhaltsprogramm
- Einkauf von Materialien im Rahmen der Richtlinien
- Mitarbeit bei neuen Investitionsprojekten

Das bringst du mit

- Abgeschlossene Ausbildung im Bereich Mechanik/Polymechanik, z.B. für Landmaschinen, Baumaschinen oder vergleichbar
- Idealerweise haben Sie Berufserfahrung im Betriebsunterhalt
- Gutes technisches/mechanisches Verständnis und ausgeprägtes
- handwerkliches Geschick
- Bereitschaft für flexible Arbeitszeiten (zeitversetzter Tagesbetrieb mit frühestem Start um 04.30h) und an durchschnittlich zwei Samstagen pro Monat
- Effiziente, sorgfältige, selbständige und zuverlässige Arbeitsweise
- Sehr gute Deutschkenntnisse
- Mobil (eigenes Fahrzeug wg. schlechter ÖV-Anbindung)

Das bieten wir

Work-Life-Balance
Eine ausgewogene Work-Life-Balance ist uns wichtig. Du profitierst von mindestens 25 Ferientagen sowie einer transparenten, elektronischen Zeiterfassung. So kannst du allfällige Überstunden flexibel mit zusätzlichen freien Tagen kompensieren.

Verpflegung
Kulinarik ist bei uns gross geschrieben: frisch zubereitetes Essen in unserem Personalrestaurant, ein Mittagsmenu inkl. Suppe und Salat, Wasser & Tee und gratis Früchte wie auch hochwertige Produkte zu stark reduzierten Preisen erwarten dich in unserem Outlet.

Mobilität
Profitiere von bequemer Anbindung an den ÖV, attraktiven Zuschüssen für Tickets und ausreichenden Parkmöglichkeiten im Parkhaus.

Berufliche Weiterentwicklungsmöglichkeiten
Erweitere dein Wissen durch umfangreiche Weiterbildungsangebote, hochwertige Schulungen im Coop Bildungszentrum und vielfältige persönliche Entwicklungsmöglichkeiten.