Betriebsmechaniker / Betriebsmechanikerin Schlachthaus

Gib deiner Karriere neuen Schwung und verbinde deine Leidenschaft für Technik mit der Welt der Lebensmittel! Überzeugst du uns durch eine verantwortungsbewusste Arbeitsweise und findest dank deinem ausgeprägten Gespür für technische Herausforderungen rasch passende Lösungen? Sind der Pikettdienst und die Schichtarbeit für dich kein Hindernis, sondern eine willkommene Abwechslung? Dann bieten wir dir eine abwechslungsreiche Tätigkeit in einem wachsenden Unternehmen und freuen uns auf deine Bewerbung.

Bell Schweiz AG
Dünnernstrasse 31
4702 Oensingen

Vertragsart	Unbefristet
Pensum	100%
Stellenantritt	ab Sofort
Sprache	Deutsch
Arbeitszeitmodell	2-Schichtbetrieb

Hast du noch Fragen?

Nicole Wyss
Stv. Leiterin HR Oensingen
+41 58 326 5412

Online Bewerben

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

Deine Aufgaben

- Sicherstellung eines reibungslosen Betriebs unserer Produktions- und Betriebseinrichtungen im Schlachthaus
- Störungsanalyse und -behebung zur Minimierung von Stillständen und Ausfallzeiten
- Wartung, Instandhaltung und kontinuierliche Optimierung des Maschinen- und Anlagenparks
- Pflege und Umsetzung des Instandhaltungsprogramms inkl. sauberer Dokumentation an Maschinen und Anlagen
- Aktive Mitarbeit bei Projekten zur Beschaffung neuer Anlagen und Maschinen sowie bei Installationen, Umbauten und weiteren technischen Projekten
- Bewirtschaftung von Ersatzteilen inkl. Bedarfsplanung und Nachbestellung
- Koordination und Zusammenarbeit mit externen Fachstellen und Dienstleistern

Wir können nur Bewerber berücksichtigen, die in der Schweiz arbeitsberechtigt sind (EU/EFTA).

Das bringst du mit

- • Abgeschlossene technische Grundausbildung im Bereich Mechanik, Automatik, Elektrik oder in einem vergleichbaren Bereich
- • Erste Berufserfahrungen in der Instandhaltung von Vorteil
- • Selbstständige und lösungsorientierte Arbeitsweise mit ausgeprägter Teamfähigkeit
- • Belastbarkeit und die Fähigkeit, auch in anspruchsvollen Situationen einen kühlen Kopf zu bewahren
- • Keine Empfindlichkeit gegenüber Blut und starken Gerüchen
- • Bereitschaft für unregelmässige Arbeitseinsätze (2-Schichtbetrieb und Piketteinsätze)
- • Sichere Kenntnisse der MS-Office-Programme
- • Gute Deutschkenntnisse in Wort und Schrift

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.