

Teamleiter/Teamleiterin Produktion TK

Du möchtest für ein Unternehmen arbeiten, welches für Qualität, Nachhaltigkeit, Tradition und Genuss steht? Du überzeugst durch eine verantwortungsbewusste Arbeitsweise und hast Freude an neuen Herausforderungen? Dann suchen wir dich als Teamleiter:in der Abteilung TK für unseren Standort in Oensingen. In dieser vielseitigen Funktion stellst du zusammen mit deinem Team einen reibungslosen Produktionsablauf sowie die Herstellung hochwertiger Fleischprodukte sicher.

Bell Schweiz AG
Dünnernstrasse 31
4702 Oensingen

Vertragsart	Unbefristet
Pensum	100%
Stellenantritt	ab Sofort
Sprache	Deutsch

Hast du noch Fragen?

Alexandra Häfliger
Sachbearbeiterin HR
+41 58 326 5354

Online Bewerben

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

Deine Aufgaben

- Führung und Unterstützung der Mitarbeitenden in der TK-Abteilung
- Verantwortung für die Herstellung von Hackfleisch- und Tiefkühlprodukten
- Sicherstellung eines reibungslosen Produktionsablaufs
- Überwachung der Lagerbestände sowie der Warenflüsse
- Mitarbeit bei der Optimierung von Prozessen und Abläufen
- Erstellung von Dokumentationen und Anleitungen
- Verantwortung für die Einhaltung von Qualitäts-, Hygiene- und Sicherheitsstandards

Das bringst du mit

- Abgeschlossene Grundausbildung im Lebensmittelbereich idealerweise als Metzger/in, Lebensmitteltechnologe/in oder in einem vergleichbaren Beruf.
- Führungserfahrung in einer ähnlichen Funktion
- Ausgeprägte organisatorische Fähigkeiten sowie hohe Belastbarkeit
- Lösungsorientiertes Handeln sowie eine vernetzte Denkweise
- Teamfähige und initiative Persönlichkeit
- Gute Kenntnisse der MS-Office-Programme
- Keine Empfindlichkeit gegenüber kühlen Temperaturen (ca. 4-5 Grad)
- Hohe Flexibilität bei den Arbeitseinsätzen
- Sehr 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.