



## Wir brauchen Verstärkung!

Um unsere führende Stellung im Schweizer Markt der Geflügelfleischverarbeitung weiter ausbauen zu können, suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung

# Prozessleiter/in Reinigung 100%

---

**Hauptaufgaben:** Ihr Aufgabengebiet beinhaltet die Koordination, Leitung und Kontrolle der täglichen Reinigungs- und Hygieneaufgaben. Sie sind bestrebt die hohen Hygieneanforderungen, die für die Produktionssicherheit unabdingbar sind, sicherzustellen. Dabei sind Sie bei Bedarf auch bereit selber tatkräftig mitzuhelfen. Als Prozessleiter/in führen Sie das Reinigungs-Team im Zweischichtbetrieb, verteilen die Aufgaben an die Mitarbeiter und kontrollieren deren Ausführung. Sie sind direkt dem Abteilungsleiter Hygiene unterstellt.

**Motivation /Anforderung:** Bei uns finden Sie ein technisch modernes Umfeld, in dem Sie Ihre selbstständige und systematische Arbeitsweise unter Beweis stellen können. Sie verfügen über **eine abgeschlossene Berufsausbildung (Lebensmittelbranche von Vorteil) oder eine Ausbildung im technischen Bereich** mit der Motivation sich im Bereich Hygiene zu spezialisieren. Sie haben ein besonderes Flair für Sauberkeit und Ordnung und als teamfähiger Praktiker verfügen Sie bereits über einige Jahre Berufs- sowie erste Führungserfahrungen. Zudem verfügen Sie über eine hohe Sozialkompetenz und sind in der Lage ein Team von 15 bis 20 Mitarbeitern zu führen. Sie sind zeitlich und situationsbezogen flexibel sowie belastbar und behalten auch in hektischeren Zeiten den Überblick. Gute MS Office- und Deutschkenntnisse runden Ihr Profil ab.

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Dann freuen wir uns über Ihre schriftliche Bewerbung an [bewerbung@frifag.ch](mailto:bewerbung@frifag.ch)