akari • taste
wir machen dressings

Dressings produzieren ist seit 18 Jahren unsere Leidenschaft! Nebst unseren eigenen KABUKI und BIO huusgmacht Dressings stellen wir in unserer **Manufaktur in Illnau (ZH)** auch individuelle Saucen sowie Marinaden nach Kundenwunsch in vielfältigen Verpackungseinheiten her.

Du liebst einen **abwechslungsreichen, erfüllenden Arbeitsalltag in der Produktion**, übernimmst gerne Verantwortung und bist motiviert, etwas zu bewegen, weil dein Job für dich nicht einfach eine Pflicht, sondern **Freude und eine persönliche Bereicherung** ist? Mit deinen sorgfältig ausgeführten Mischprozessen leistest du einen wichtigen Beitrag dazu, dass unsere Kundinnen und Kunden täglich hochwertige und frische Produkte geniessen können. Dafür sind **prozessorientiertes Denken, ein ausgeprägtes Qualitätsbewusstsein und eine zuverlässige Arbeitsweise** entscheidend.

Als Unterstützung für unser Produktionsteam (6 MA) suchen wir nach Vereinbarung eine/n **passionierte/n**

Verantwortliche*r Mischprozesse (Saucenherstellung) 80-100%

Was dich bei uns erwartet

- **Modernste Produktionsräumlichkeiten**
- Arbeitstage von Mo – Fr, **kein Schichtbetrieb, keine Wochenendeinsätze**
- Ein **abwechslungsreicher Alltag** dank eines vielseitigen Maschinenparks
- Ein **kleines, familiäres Team**, das gerne mit dir die Freude am Job teilt
- Nie wieder schlechte Saucen auf deinem Salatteller, deinen Poke Bowls oder Sushis 😊
- **Attraktive Anstellungsbedingungen und Benefits**: attraktiver Lohn, sehr gute Sozial- u. Nebenleistungen, 13. Monatslohn, 5 Wochen Ferien, Gratis Parkplätze, Beitrag an ÖV und Fitness…

Das sind deine Aufgaben

- Herstellung von Saucen nach vorgegebenen Rezepturen und Prozessvorgaben
- Qualitätsprüfung der eingesetzten Rohstoffe und Zutaten
- Qualitätsverantwortlicher der hergestellten Dressings und Saucen
- Mitverantwortung für die Qualitätssicherung sowie die Weiterentwicklung von Neuprodukten
- Einhaltung systematischer und hygienischer Arbeitsabläufe gemäss ISO 22000
- Sorgfältiger Umgang mit Produktionsanlagen, Betriebsmitteln und Arbeitsgeräten sowie deren fachgerechte Reinigung
- Mitglied des HACCP Teams

Das bringst du mit

- **Begeisterung für Lebensmittelzutaten und Leidenschaft für Geschmackserlebnisse**
- eine abgeschlossene Berufslehre als **Lebensmittel-, Milchtechnolog*in EFZ oder Koch**
- Berufserfahrung in der Herstellung flüssiger Lebensmittel von Vorteil
- Freude an der Herstellung hochwertiger Lebensmittel und hohe Identifikation mit den eigenen Produkten
- **Ausgeprägtes Qualitätsbewusstsein sowie eine zuverlässige und sorgfältige Arbeitsweise**
- **Freude an der Arbeit in einem kleinen, flexiblen Team** u. an den damit verbundenen Führungsaufgaben
- Belastbarkeit sowie die Fähigkeit, auch in hektischen Situationen den Überblick zu behalten
- Gute Deutschkenntnisse in Wort und Schrift, um Produktionsdokumente sicher zu verstehen und eine einwandfreie Kommunikation zu gewährleisten

Wir freuen uns auf deine vollständigen Bewerbungsunterlagen per E-Mail an bewerbung@akaritaste.ch und sind für allfällige Rückfragen gerne für dich erreichbar.

Dana Staffiero Donzé, akari taste GmbH, Am Dorfbach 2a, 8308 Illnau, Tel. 043 817 44 22

Weitere Infos über unseren Betrieb findest du unter: www.akaritaste.ch