



Für unsere Manufaktur in Zizers/GR suchen wir eine/n Müllereifachexperte für unsere Produktion in einem Vollzeitpensum (100%)



Unser Angebot

Du arbeitest im schönen Bündner Rheintal in Zizers und übernimmst die Verantwortung für unsere Lebensmittel-Fabrikation. Als Produktionsleiter der AlpenPionier-Fabrigg gestaltest du die positive Wahrnehmung unseres Unternehmens und unserer Produkte aktiv mit. Damit leistest du deinen Beitrag zu der im 2017 neu geschaffenen und regional verankerten Wertschöpfungskette für Lebensmittel aus Hanf und anderer Spezialkulturen.

Du bist begeisterungsfähig und offen für Neues, integrierst dich in ein motiviertes und zielstrebiges Team, bringst deine handwerklichen Fertigkeiten, deine Erfahrung und dein Netzwerk in unser noch junges Unternehmen ein und übernimmst die operative Verantwortung für die erste HanfNussSchälanlage der Schweiz. Auf dieser Anlage werden HanfNüsse und weitere Ölsaaten und Getreide aufgereinigt, fraktioniert und geschält. Du hast die Chance, in einem engagierten und innovativen Umfeld tätig zu sein und die AlpenPionier-Geschichte mitzuerleben und mitzuschreiben. Mit uns wirst du Teil einer nachhaltigen Produktions- und Esskultur, die sich der Mission «Hanf zurück auf den Teller» verschrieben hat.

Dein breites Aufgabenportfolio setzt sich folgendermassen zusammen:

- Verantwortung über die Produktion in allen Bereichen
- Bedienung und Wartung der Produktionsanlage
- Planung, Steuerung, Überwachung und Weiterentwicklung der Produktionsabläufe
- Behebung von Störungen im Produktionsablauf
- Koordination aller der Produktion direkt vor- und nachgelagerten Aktivitäten in Zusammenarbeit mit Mitarbeitern und Partnern
- Fortlaufende Entnahme und Kontrolle von Proben
- Abfüllungs- und Verpackungsarbeiten, inkl. der Koordination und Beschaffung von Materialien



- Lagerung, Kommissionierung und Versand von Produkten (in Koordination mit Partnern)
- Überprüfung der Lagerbestände und Berichterstattung über Mängel an Produkten oder Rohstoffen
- Einhaltung und Optimierung der Qualitätskriterien
- Dokumentation von Prozessen und Abläufen
- Einhaltung der Hygiene- und Sicherheitsvorschriften und stetige Anpassung an Zertifizierungen
- Durchführung von internen Audits in Bezug auf die Produktion und Qualität der Produkte
- Durchführung von Tests und Experimenten mit bestehenden und neuen Kulturen
- Erstellen von Offerten für Lohnarbeiten
- Bereitschaft für Übernahme von Stellvertreterfunktionen anderer Teammitglieder o.ä.

Unsere Anforderungen

Du verfügst über eine **abgeschlossene Aus- oder entsprechende Weiterbildung in der Lebensmittelindustrie**, beispielsweise als Müller/in oder Bäcker/in, und hast bereits erste **Erfahrungen in der Verarbeitung von Ölsaaten und Getreide** in einem Produktionsbetrieb gesammelt. Naturprodukte und die damit verbundenen biologischen, physikalischen und chemischen Prozesse faszinieren dich. Du bringst **handwerkliches Geschick** mit und bist **körperlich belastbar**. Auf **Deutsch** kommunizierst du souverän in Sprache und Schrift. Du verfügst zudem über gute IT-Anwendungskennntnisse der gängigen **MS Office Programme** Word, Excel und Outlook.

Eine Begeisterung für Genauigkeit und die Liebe zum Detail zeichnen dich aus. Du arbeitest gerne in einem kleinen Team und weisst, was es heisst, mit beschränkten Mitteln optimale Ergebnisse zu erzielen. Du bist vertraut mit den Hygiene- und Sicherheitsvorschriften eines Lebensmittelbetriebs und fühlst dich vom bewussten Genuss von Lebensmitteln und von Innovationen in der Lebensmittelbranche angesprochen.

Die Zufriedenheit unserer Kunden und Partner liegt dir am Herzen, weshalb du dich mit Leidenschaft dafür einsetzt, kreative Lösungen zu finden, von denen alle profitieren.

Du bist bereit, Verantwortung zu übernehmen, speditiv zu arbeiten und anzupacken, was für dich bedeutet, deine Aufgaben mit Sorgfalt, Genauigkeit und Ausdauer zu erledigen sowie die Produktequalität stetig zu verbessern, die Produktion effizient zu gestalten und weiter zu optimieren. Ein enger Austausch mit dem Verkauf und der Administration ist gefragt.

Nicht nur das Wachstum von Hanf unterliegt der Saisonalität. Flexibilität bezüglich der effektiven Arbeitsauslastung während des Jahres ist auch bei deiner Arbeit gefordert, unterliegt doch der Arbeitsanfall bei uns ebenfalls saisonalen Schwankungen. Deine Arbeitswoche startet am Montag und endet am Freitag und beinhaltet 42.5 Stunden pro Woche.

Fühlst du dich angesprochen? Dann sende bitte Deine komplette Bewerbung mit Motivationsschreiben und aktuellem Lebenslauf an Carlo Weber unter carlo@alpenpionier.ch.