

## Offene Stelle:

# Läderach

chocolatier suisse

Die Confiseur Läderach AG hat sich auf die Herstellung und den Vertrieb von erstklassigen Confiserieprodukten im obersten Segment spezialisiert. Wir beschäftigen im Stammhaus in Ennenda ca. 250 Mitarbeiter und sind sowohl national als auch international tätig.

Für unsere Schokoladenherstellung in Bilten suchen wir per 1. März 2012 oder nach Vereinbarung einen

## Lebensmitteltechnologe Fachrichtung Schokoladentechnologie(m/w)

für Grossanlagen Kakao- und Schokoladenmasse

### Ihr Aufgabenbereich:

- Einsatz im ganzen Produktionsbereich Kakao- und Schokoladenmasse
- Einfahren und Überwachen der zugeteilten Produktionslinien
- Reinigung und Revision der Produktionslinien
- Annahme von Rohstoffen und Kontrolle gemäss QS-Richtlinien
- An- und Auslieferung von Kakao- und Schokolademassen
- Pikett-Dienst
- Schichtarbeit

### Anforderungsprofil:

- Erfahrung in Mitarbeiterführung
- Gute PC Kenntnisse (Movex-Erfahrung von Vorteil)
- Durchsetzungsvermögen, teamfähig und initiativ
- Selbständigkeit

Nun erwarten wir gespannt Ihre Bewerbung und freuen uns, Ihnen bei einem persönlichen Gespräch mehr über diese spannende Aufgabe zu erzählen.

Ihre schriftliche Bewerbung senden Sie bitte an unsere Personalabteilung oder per Email: [personal@laederach.ch](mailto:personal@laederach.ch)

---

Confiseur Läderach AG · Bleiche 4 · 8755 Ennenda  
Telefon +41 55 645 44 44 · Telefax +41 55 645 44 45  
[www.laederach.ch](http://www.laederach.ch)