

ORIOR ist eine international tätige Schweizer Lebensmittelproduzentin, die Handwerkskunst mit Pioniergeist verbindet und auf Unternehmertum und starken Werten aufbaut. Die auf Premium-Frisch-Convenience-Food und Fleischveredelung spezialisierte Gruppe hält führende Positionen in wachsenden Nischenmärkten im In- und Ausland. Mit Rapelli, Ticinella, Albert Spiess, Fürstenländer Spezialitäten, Fredag, Pastinella, Le Patron und Culinor verfügt ORIOR über ein Portfolio von etablierten Unternehmen und bekannten Marken.

Die ORIOR Gruppe erzielt mit 1700 Mitarbeitenden einen Umsatz von gut CHF 600 Mio. und ist an der Schweizer Börse kotiert.

Für **Le Patron in Uetendorf (BE)** suchen wir eine erfahrene und kreative Persönlichkeit als

Stv. Leiter Produktion (w/m) 100%

Sie sind zuständig für diese interessanten Hauptaufgaben:

- Stellvertretung und Unterstützung des Leiter Produktion
- Mithilfe bei der Mitarbeiterplanung und der gesamten Organisation des Bereiches nach den Prinzipien der Wirtschaftlichkeit
- Organisation prozessübergreifende Abläufe
- Rüsten und versandfertiges Bereitstellen unserer hochstehenden Produkte
- Analyse und Optimierung der Lagergrössen und Umschlagzeiten
- Einhaltung und Kontrolle der Hygiene- und Sicherheitsvorschriften

Ihr Profil:

Sie verfügen über eine Grundausbildung aus der Lebensmittelindustrie (Koch, Metzger o.ä.) sowie von Vorteil eine Weiterbildung im kaufmännischen Bereich. Zudem bringen einige Jahre Berufs- und Führungserfahrung in der Produktion einer Nahrungsmittelindustrie mit. Sie schätzen die Abwechslung zwischen Produktion und Büro und interessieren sich für die administrativ und planerisch anfallenden Aufgaben. Sie haben ein technisches Flair, eine speditive sowie exakte Arbeitsweise und kennen sich von Vorteil gut mit Produktions- und Verpackungsmaschinen aus. Sie legen Wert auf hochstehende Qualität, sind belastbar, zuverlässig sowie verantwortungs- und pflichtbewusst. Sie beherrschen die Deutsche Sprache in Wort und Schrift auf einem sehr guten Niveau. Das Beherrschen von MS Office und SAP ist von Vorteil.

Es erwartet Sie eine äusserst vielseitige und anspruchsvolle Position in einem handwerklich produzierenden Lebensmittelbetrieb mit kurzen Entscheidungswegen und viel Spielraum für Eigeninitiative. Wenn Sie gerne in einem kleinen, dynamischen Team tätig sind, ganzheitlich denken und bereit sind, sich mit der Unternehmung weiterzuentwickeln, dann freuen wir uns, Sie kennen zu lernen.

Interessiert?

Gerne erwarten wir Ihre vollständigen Unterlagen an folgende Email-Adresse: jobs@lepatron.ch.

Ihre Ansprechpartnerin: Frau Melanie Liniger oder Frau Arzu Örikaya.

ORIOR
★★★★★
EXCELLENCE IN FOOD

