

Produktions-Leiter:in 40%

Beschreibung

Unsere hofgemachten, handgemachten Produkte vermarkten wir durch unseren Hofladen auf dem Bolderhof, unseren Lieferservice «bionline» und am «Puuremärkt» in Schaffhausen.

Auf unserem zertifizierten Vollknope- und Demeter- Betrieb bieten wir eine vielseitige Stelle für: **Metzger, Wurster, Käserin, Köchin oder andere Persönlichkeit aus der Lebensmittelbranche**

Wir bieten per sofort oder nach Vereinbarung eine Stelle für:

Produktions-Leiter:in 40%

Zuständigkeiten / Hauptaufgaben

Aufgaben in der Metzgerei:

- Ueberwachung des Lagerbestandes und der Fleischreifung
- Sortimentspflege
- Wursten: Herstellung der frischen Wurstwaren und der Räucherwürste und Hof-Spezialitäten, Betrieb der Rauchanlage.

Aufgaben in der Käserei:

- Entwickeln neuer Milchprodukte wie Joghurt, Frischkäse
- Büffel- Mozzarella herstellen
- Anleiten und überwachen des Hilfspersonal
- Überwachung des Käselagers

Qualifikationen / Anforderungen

- Speditive, kompetente, saubere Arbeitsweise
- Exakte, vorausschauende Arbeitsplanung
- In allen Bereichen Einhaltung der Hygiene-Richtlinien
- Aufgestellte, motivierende Grundhaltung, Freude an der Arbeit
- Aufrichtige, sachbezogene, direkte Kommunikation
- Idealerweise Dienstags und Donnerstags, Wursten an allen Tagen möglich
- Qualitätsbewusste Durchsetzung eines hohen Standards gemäss Bio- bzw. Demeter-Richtlinien
- Anleiten und überwachen des Hilfspersonal

Leistungen der Anstellung

- Selbstbestimmtes Arbeiten in kleinem Team
- Einzigartige Verwertung unserer eigenen Bio-Demeter-Produkte mit hohem Qualitätsstandard
- Raum für eigene Kreativität
- Kurze hierarchische Wege

Arbeitgeber

Bolderhof

Arbeitspensum

Teilzeit

Veröffentlichungsdatum

3 Dezember, 2024

- Dauerstelle

Kontakte

Doris und Heinz Morgenegg, Bolderhof 1, 8261 Hemishofen/SH

Tel. 052 742 40 48 / bewerbung@bolderhof.ch / www.bolderhof.ch

Zertifizierungsstelle: CHB-BIO-006