

Wir suchen Dich!

Betriebsmechaniker:in

Kern & Sammet ist eine Pionierin der Schweizer Tiefkühlbackwarenwelt und produziert in Wädenswil seit fast 50 Jahren Gipfeli, Brote, Desserts, Kuchen und Torten von höchster Qualität. Wir sind der Geheimtipp für kreative Gastronomie- und Bäckereikunden, die ihre Gäste immer wieder aufs Neue mit charmanten Produktideen überraschen.

Eintritt: per sofort oder nach Vereinbarung
Pensum: 80-100%
Arbeitszeiten: Montag bis Freitag,
vereinzelt auch Samstag
Arbeitsbeginn: Zwischen 05.00 und 06.00 Uhr



Deine Aufgaben:

- Sicherstellung der Betriebsbereitschaft der Anlagen
- Störungsbehebung & Umsetzung der nötigen Massnahmen
- Ausführen von elektrischen Arbeiten
- Durchführung der periodischen Wartungs- und Revisionsarbeiten
- Mithilfe bei Neuinstallationen von Anlagen und Umbauten
- Durchführung von kleineren Arbeiten am Gebäude
- Einhalten der Sicherheits-, Qualitäts-, und Hygienevorschriften

Dein Profil:

- Abgeschlossene technische Grundausbildung (Polymechaniker:in oder ähnliches)
- Anschlussbewilligung NIV 12/15 von Vorteil
- Erfahrung in der Instandhaltung in der Industrie
- Gute Deutschkenntnisse
- Arbeitsbeginn zwischen 05.00 -06.00 Uhr
- Verantwortungsbewusste, selbstständige Persönlichkeit mit vernetztem Denken und Handeln

Wir bieten dir:

- Lebendiger, gut organisierter Arbeitsplatz
- Anstellungsbedingungen gemäss Gesamtarbeitsvertrag (SBC)
- Familiäres und multikulturelles KMU mit rund 100 Mitarbeitenden
- Attraktive Vergünstigungen auf das gesamte Sortiment

Haben wir Dein Interesse geweckt? Dann freuen wir uns auf Deine vollständige und elektronische Bewerbung. Für weitere Auskünfte stehen wir Dir gerne zur Verfügung.

Kern & Sammet AG

Frau Marina Schaub, Verantwortliche Personal
Seestrasse 26, 8820 Wädenswil, Tel. 044 789 82 82
bewerbung@kern-sammet.ch, www.kern-sammet.ch

Kern & Sammet  

Backkunst à la Suisse