

Die Olo Marzipan O. Lohner AG ist die führende Marzipanherstellerin der Schweiz. Seit 1933 stellen wir mit rund 60 Mitarbeiter mit Begeisterung und grosser Handwerkskunst am Standort Lyssach Marzipan-, Mandel-, Lebkuchen- und Nougatspezialitäten von hoher Qualität für unsere Retail Partner, die Schokoladen- und Biskuitindustrie wie auch das Gewerbe her.

Zur Verstärkung unseres Teams suchen wir per sofort eine(n) engagierte(n)

Teamleiter(in) Marzipanprodukte 100% (w,m,d)

Deine Hauptaufgaben:

- Du übernimmst die personelle und fachliche Führung der Formerei, Malerei und Packerei.
- Gemeinsam mit unserer AVOR stellst du sicher, dass die wöchentlichen Produktions-Programme effizient umgesetzt werden - in Bezug auf Qualität, Termin und Menge.
- Du fungierst als erste Anlaufstelle für Dein Team bei technischen und qualitativen Problemen.
- Du verantwortest die komplette Auftragsbearbeitung vor und nach der Produktion - inklusive Systemeingaben im ERP.
- Bei Bedarf unterstützt du dein Team direkt an der Linie und koordinierst kurzfristige Personaleinsätze souverän und flexibel.
- Du begleitest und entwickelst dein Team.
- Du bringst dich aktiv in Projekte ein, unterstützt das R&D-Team bei Testläufen und trägst mit deinem Team zur kontinuierlichen Optimierung im Rahmen des KVP bei.
- Du sorgst für die konsequente Einhaltung und Weiterentwicklung der FSSC-Richtlinien - auch durch gezielte Standardisierungen und Dokumentation.

Dein Profil:

- Du hast eine Berufslehre mit EFZ im Lebensmittelbereich abgeschlossen und dich fachlich oder führungsbezogen weitergebildet. Erste Führungserfahrung bringst du mit - und die Bereitschaft, dich laufend weiterzuentwickeln.
- Du verfügst über mehrjährige Berufserfahrung in der industriellen Lebensmittelproduktion.
- Technisches Verständnis und verfahrenstechnisches Knowhow, welches Du zur Behebung von Störungen und Optimierung von Prozessen bereits vielseitig einsetzen konntest.
- Du bist empathisch, durchsetzungsstark und strukturiert. Du kannst motivieren, Klarheit schaffen und bist gerne nah bei deinem Team.
- Ob im Produktionsalltag oder in Projekten - du kommunizierst klar, respektvoll und lösungsorientiert.
- Du arbeitest genau, verlierst aber das Ganze nie aus dem Blick.

Was wir dir bieten:

- Die Möglichkeit, sehr selbstständig wirken und entwickeln zu können
- Eigenverantwortliches Handeln und kurze Entscheidungswege
- Die Chance eine traditionsreiche Firma in die Moderne zu überführen
- Den Arbeitsalltag mit motivierten, erfahrenen und aufgestellten Kollegen/Innen zu verbringen
- Geregelte Arbeitszeiten (kein Schichtbetrieb)
- Betriebseigene Kantine
- Kostenloser Firmenparkplatz – nahe der Autobahnausfahrt

Klingt das spannend? Bitte sende deine vollständigen Bewerbungsunterlagen an:
bewerbungen@olomarzipan.ch

Bei Fragen wende dich bitte an: Brigitte Dietrich, Telefon 034 447 47 44