



Stellenausschreibung Leiter/in Verarbeitung Fischzucht Susten VS

Die SWIFISH AG mit Sitz in Lyss wurde im Herbst 2015 gegründet mit dem Ziel, für moderne Indoor-Fischzuchten (Kreislaufanlagen) optimierten Zanderbesatz auf nachhaltige Art zu entwickeln. Im Jahr 2020 erweiterte SWIFISH ihr Portfolio mit einer Fischzuchtanlage Susten im Wallis für die Produktion von Speisefisch. Von zentraler Bedeutung für SWIFISH sind Werte wie Qualität und Gesundheit der Fische, Achtung des Tierwohls und Nachhaltigkeit in sozialer, ökologischer und ökonomischer Hinsicht.

Wir bieten Ihnen in unserem jungen Unternehmen der Fischzucht in Susten eine zentrale Position als Verarbeitungsleiter/in mit hoher Eigenverantwortung und Selbständigkeit, in der Sie massgeblich die zukünftigen Strukturen mitgestalten können. In dieser anspruchsvollen Funktion etablieren Sie in den kommenden Monaten professionell die Verarbeitung (Schlachtung, Filetieren, Einfrieren, Räuchern und Verpacken der Fischprodukte) unserer neuen Unternehmung in Susten. Sie bauen ein starkes Team auf und organisieren einen optimalen Betriebsablauf. Sie leiten die Produkteentwicklung von eigenen Fischprodukten und Zutaten.

Als Mitglied der Geschäftsleitung leiten Sie die Verarbeitung der eigenen Fische und unterstützen den Verkauf an Retail- und Grosskunden (Detailhandel) in enger Zusammenarbeit mit dem/r Verkaufsleiter/in. Sie stehen ein für eine effektive Kostenkontrolle und Kosteneffizienz gemäss Budgetzielen. Wir erwarten Ihr Engagement in der Unternehmensentwicklung und Prozessoptimierung mit zielorientiertem und unternehmerischem Denken.

Sie sind der persönliche Ansprechpartner der wichtigsten, wie auch neuer Kunden für Produktesortiment und -qualität und unterstützen das Verkaufsteam mit innovativen Ideen und bei Produkte-Präsentationen. Sie haben vielfältige Erfahrung in Office- und betriebsspezifischer Software, und unterstützen das Produktmarketing mit dem Verfassen von Verkaufsdokumentation.

In Ihrer Leitungsfunktion übernehmen Sie die Verantwortung für die komplette Verarbeitungsadministration (Personal, Einkauf und Verwaltung von Verbrauchsmaterialien, Produktionsreporting, Hygiene- und Reinigungsarbeiten, etc.). Weiter sind Sie verantwortlich für das Qualitätsmanagement, insbesondere das Einhalten der HACCP-Richtlinien und weiterer Auflagen, und stellen die Rückverfolgbarkeit sicher.

Sie verfügen über eine abgeschlossene Ausbildung als Fleischfachmann/-frau (Metzger/-in) mit Erfahrung vorzugsweise im Bereich Fisch und Meeresfrüchte, sowie idealerweise eine Weiterbildung in Betriebswirtschaft. Ihre mehrjährige Erfahrung in Betrieben in der Fleischverarbeitung mit Führungsaufgaben bildet die Grundlage für eine erfolgreiche Tätigkeit in unserem jungen Unternehmen.

Sie bevorzugen die familiäre Arbeitsatmosphäre eines Unternehmens mit flachen Hierarchien und kurzen Entscheidungswegen und sind es gewohnt, sich aktiv in Prozessen einzugeben. Wir bieten zeitgemässe Arbeitsbedingungen und einen Arbeitsplatz in der attraktiven Gemeinde Susten/Leuk mitten im Wallis. Arbeitsbeginn und -umfang nach Vereinbarung.

Wie freuen uns auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen (CV, Arbeitszeugnisse, Diplome) an Swifish AG, Industriestr. 120 3952 Susten, Schweiz oder elektronisch im pdf Format an moser@swifish.ch