



Die **Angst AG Zürich** ist ein dynamisches, modernes, nach FSSC 22000 und Umweltmanagement ISO 14001 zertifiziertes Lebensmittelunternehmen mit rund 220 Mitarbeitenden. Wir suchen ab sofort oder nach Übereinkunft eine/n erfahrene/n

## **Leiter/in Zerlegerei 80% - 100%**

### **Deine Aufgaben**

- Führung des Teams
- Planung und Organisation der Prozesse gemäss Produktionsvorgaben
- Sicherstellung der Einhaltung von Hygiene-, Qualitäts- und Arbeitssicherheitsvorschriften
- Planung der Lagerbestände in Absprache mit dem Einkauf und der Betriebsleitung
- Koordination mit Produktion, Qualitätsmanagement und Logistik
- Optimierung der Produktionsabläufe
- Mithilfe bei der Erstellung von Kalkulationen
- Kontrolle des Wareneinganges Handelsware und Schlachtkörper

### **Dein Profil**

- Abgeschlossene Ausbildung als Metzger/in EFZ oder vergleichbare Qualifikation
- Erfahrung in der Fleischzerlegung
- Gute Kenntnisse im Bereich Hygiene und Qualitätssicherung
- Selbstständige, strukturierte und teamorientierte Arbeitsweise
- Belastbare Persönlichkeit, welche auch in Stresssituationen den Überblick behält

### **Wir bieten**

- Verantwortungsvolle und spannende Position mit Gestaltungsspielraum
- Langfristige Perspektive in einem erfolgreichen und wachsenden Unternehmen
- Kollegiales Arbeitsumfeld mit flachen Hierarchien
- Möglichkeiten zur Weiterbildung
- Gratisparkplatz in der Stadt Zürich
- Rabatt in unserem Verkaufsladen

### **Jetzt bewerben!**

Deine Zeit ist wertvoll - sende nur deinen Lebenslauf direkt an unsere Personalverantwortliche, Katharina Keusch, [Personal@angstag.ch](mailto:Personal@angstag.ch)  
Fragen zur Stelle beantwortet dir gerne unserer Betriebsleiter, Michael Achermann.  
Tel: 044 497 95 01.

**Angst AG Zürich**  
Herdernstrasse 61  
Postfach  
8040 Zürich

Katharina Keusch  
Telefon: 044 497 92 02

[www.angstag.ch](http://www.angstag.ch)