



Arbeite ab Januar 2021 bei New Roots und werde

Anlagenführer_In / Käser_In 80-100%

Dein neuer Arbeitgeber:

Bei New Roots erfinden wir die Traditionen der Zukunft. Mit leckeren bio-veganen Produkten bieten wir eine ethische, nachhaltige und gesunde Alternative zu Tierprodukten und setzen uns gemeinsam für eine gerechtere Welt ein. Gegründet im Jahr 2015 im Herzen der Schweizer Alpen und mit starkem Wachstum in den letzten Jahren zählt das New Roots Team heute 18 Mitarbeitende in der Schweiz und in England.

Dein neues Team:

Unser Team besteht aus motivierten, innovativen und begeisterten Spezialisten sowie Quereinsteigern aus aktuell sechs verschiedenen Ländern. Wir lieben es, die Welt mit unseren tollen Produkten zu beglücken und gemeinsam an neuen Kreationen zu tüfteln. Die Mittagspausen verbringen wir gerne im gemeinsamen Pausenraum, degustieren neu entdeckte Produkte und philosophieren über die Löcher im Käse und die Beschaffenheit des Universums.

Deine Geschichte:

- Du hast eine abgeschlossene Berufslehre und hast mind. 5 Jahre in der Lebensmittelbranche gearbeitet. Idealerweise bringst du Erfahrung aus der Milchindustrie (Fermentation, Proteinextraktion, Prozessabläufe) mit.
- Du hast ein breites Hintergrundwissen in technischen Prozessen und ein Herz für Maschinen.
- Du sprichst fließend Deutsch und/oder Englisch.
- Auch in den hektischen Phasen eines stark wachsenden Start-Ups bleibst du cool und behältst den Überblick.
- Du arbeitest exakt und hygienisch, bist körperlich belastbar und hast ein hohes Qualitätsbewusstsein.
- Du denkst voraus, übernimmst gerne Verantwortung und empfindest Veränderungen als positiv.
- Du weisst, wo Herbivoren ihre Proteine und Vitamine bekommen und dass der Regenwald nicht für Sojajoghurt abgeholzt wird.
- Ein respektvoller Umgang mit Mensch, Tier und Umwelt sind für dich selbstverständlich.



Deine neuen Aufgaben:

- Unter Einhaltung unserer Hygiene- und Qualitätsvorgaben produzierst Du im Team verschiedene Käsealternativen.
- Du bist verantwortlich für die Bedienung und Überwachung unserer Produktionsanlagen sowie für die Herstellung, die Fermentation und die Dicklegung unserer Nussmilch.
- Zusammen mit unseren Entwicklungsingenieuren testest du neue Anlagen und nimmst diese in Betrieb.
- Du hilfst mit, die Produktionsprozesse zu optimieren und arbeitest eng mit der Entwicklung und dem Qualitätsmanagement zusammen.
- Du dokumentierst die Produktionsabläufe und führst selbständig kleinere Laboranalysen durch.
- Du bist zuständig für den Reinigungsprozess der Produktionsanlagen.

Was wir Dir bieten:

- Eine erfüllende Tätigkeit in einer ethisch motivierten Firma, welche faire, nachhaltige und gesunde Produkte herstellt und die Mitarbeitenden am Erfolg teilhaben lässt.
- Die Möglichkeit, bei der Herstellung der besten pflanzlichen Käse-Alternativen mitzuwirken (und diese täglich selber zu essen).
- Raum für Kreativität und eigene Ideen, welche dank kurzer Entscheidungswege rasch in Angriff genommen werden.

Werde Teil von unserer Community und unserem Team.

Schicke uns Deine Bewerbung an jobs@newroots.ch.

Wir freuen uns auf Dich!

New Roots AG, Burgstrasse 16, 3600 Thun, 078 324 08 18