

Seit über 80 Jahren stellen wir Schokoladenspezialitäten in Bern her. Rund 70 Mitarbeitende produzieren innovative Lösungen hauptsächlich für Private Label Kunden im In- und Ausland. Zuverlässigkeit, Qualität und Effizienz sichern dabei die Zukunft unseres Familienunternehmens.

Wir suchen Sie als

**Produktentwickler/in**  
**(Konditor-Confiseur EFZ)**

**Ihre Aufgaben**

- Machbarkeitsabklärungen und Entwicklung von Rezepturen
- Beschaffen, Prüfen und Bewirtschaften von Rohstoffmustern
- Selbstständige Fertigung produktionstauglicher Muster (Handmuster und Maschinenversuche)
- Begleitung von Betriebsversuchen und Übergabe neuer Produkte an die Fabrikation
- Dokumentation sämtlicher Versuche und Ergebnisse
- Verantwortlich für die Durchführung von Haltbarkeitstests
- Durchführung von qualitätsbezogenen Messungen

**Ihr Hintergrund**

- Abgeschlossene Ausbildung als Konditor-Confiseur EFZ
- Mehrjährige Berufserfahrung sowie fundierte Fachkenntnisse
- Flair für innovatives Gestalten und für hochwertige Schokoladenprodukte
- Sie bringen wenn möglich bereits Erfahrung in der Produktentwicklung aus der Lebensmittelindustrie mit
- Sie haben einen hohen Qualitätsanspruch, sind belastbar und arbeiten selbstständig
- Gute PC-Anwenderkenntnisse
- Berufsbildnerausweis von Vorteil

**Ihre Zukunft**

Es erwartet Sie ein interessantes und abwechslungsreiches Aufgabengebiet in einem kleinen Team. Sie können Ihre fachlichen und menschlichen Qualitäten einsetzen und weiter entwickeln. Die Anstellung erfolgt nach dem GAV Chocosuisse: fünf Wochen Ferien, geregelte Arbeitszeiten, In der Regel Samstag/Sonntag frei und keine Schichtarbeit.

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Dann erwartet Beatrice Streit, Leiterin Personal, Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen per Email: [personal@gysi.com](mailto:personal@gysi.com)

---

Wir bieten mehr als süsse Lösungen!