

it's me.jpeg



introduction

IT's just me,

Meine Teamkollegen zu guter Laune animieren, Projekte studieren, Ausführung koordinieren, Anlagen optimieren, Störungen eliminieren, Herrliche Torten dekorieren, neue Rezepte kreieren, leckere Sanwiches schmieren, und dabei den Überblick nicht verlieren

Kontakt

- Zürichstrasse 182
5432 Neuenhof
- a.nesic@outlook.com
- +41 76 528 18 32

Sprachen

- DEUTSCH
- ENGLISCH
- SERBISCH

IT-Kenntnisse

- PROG. C#
- UNITY
- WORD
- EXCEL
- SAP



⦿ Berufserfahrung 1/2

01.2024 - Heute

FocusWork

- Spielentwicklung - und Designe
- Illustrator
- Photoshop
- Web-Designe



2023 - 2024

Neufindungsphase

2021 - 2023

Sabbatical

01.2016 - 01.2021

Systemverantwortlicher Produktionsleitstand Coop, Schafisheim

- Inbetriebnahme und laufende Optimierung des Produktions- und Verwaltungssystems speziell für Bäckereibetriebe
- Programmierung und Schulung von Mitarbeitenden in verschiedenen Produktionsprozessen, wie auch an Knetstationen sowie der Hefe- und Vorteiganlagen
- Entwicklung neuer Funktionen zur Unterstützung der Produktion
- Leitung IT-Projekte zur Verbesserung von Produktionsabläufen
- Entwicklung von Analysetools und Datenbanken zur Fehlerbehebung und Störungsanalyse
- Systemadministration und Fehlerbehebung bei IT- Problemen
- Arbeitseinsatzplanung
- Implementierung automatischer Stücklisten-Übermittlung für die Produktion
- Fehlerfindung und Störungsbehebung im Produktionssystem
- Kommunikation und Koordination mit externen Unternehmen und Bäckerei-Ausstattern für Anlagenprojekte, Wartung und -optimierungen
- Testung neuer SAP-Funktionen und Schnittstellenoptimierung
- Testung, Integration und Implementierung neuer Bereiche und Funktionen im SAP-System
- Schnittstellenfunktion und Ansprechperson

Interessen

- ASTRONOMIE
- GAMEDESIGN
- DOWNHILL BIKING
- STRATEGIE- UND AUFBAUSPIELE
- CODING
- DESIGN

Ausbildung

Games Programming
SAE Institute Zürich
In Ausbildung

Lehre Konditor-Confiseur
Beck Keller AG, Regensdorf
08.2011 - 08.2013

Lehre Bäcker-Konditor
Bäckerei-Konditorei
Vollenweider, Mellingen
08.2008 - 08.2011

⦿ Berufserfahrung 2/2

09.2018 - 01.2021

**Produktion Konditorei Verkaufsteig
Coop, Schafisheim**

Stellvertretender Gruppenleiter Frischteiglinie

- Einarbeitung der bestehenden und neuen Mitarbeiter
- Kaufmännische Tätigkeiten
- Störungsbehebung und Problemlösung
- Qualitätskontrollen
- Überwachung des Produktionsprozesses und Einleitung von Korrekturen bei Abweichung
- Bearbeitung der Linienkontrollblätter
- Mitarbeit in angrenzenden Projekten

10.2014 - 10.2015

**Bäcker
Beck Keller AG, Regensdorf**

- Unterstützung des Abteilungsleiters
- Produktion

12.2013 - 09.2014

**Feinbäckerei
Merz Fertigung AG, Chur**

- Produktion

Sonstiges

Weitere Unterlagen auf
Anfrage verfügbar

- Arbeitszeugnisse
- Fähigkeitsausweise
- Zertifikate

Weiterbildungen

2016 - 2021

Coop Interne Schulungen

- Lac Logistik,
- MAG führen,
- Staplerausbildung

2011 - 2013

**Diverse Kurse als Konditor-
Confiseur absolviert**

- Büches de Noel,
- Zuckerartistik,
- Chocolat Academy