

Per 01. Januar 2025 suchen wir eine:

# ABTEILUNGSLEITUNG TRAITEUR & KÜCHE

(m/w/d) 100%

## DEINE AUFGABEN:

- Personelle und fachliche Führung eines Teams von ca. 10 Personen
- Einsatz- und Ferienplanung deines Teams
- Ausführen von Bestellungen bei diversen Lieferanten
- Aktive Mitarbeit bei der Zubereitung von Traiteur-Produkten, Catering-Aufträgen und Menüs
- Entwicklung von neuen Produkten deiner Abteilung
- Einhaltung der Hygiene, Qualitäts- und Sicherheitsverfahren
- Arbeitsbeginn ca. um zwölf Uhr in der Nacht

## DEIN PROFIL:

- Du hast eine abgeschlossene Ausbildung als Bäcker/in, Konditor/in oder Koch/Köchin
- Du hast mehrere Jahre Berufserfahrung in einer führenden Position in einer Küche oder Bäckerei
- Du arbeitest sauber, qualitätsbewusst und detailorientiert
- Du sprichst gut Deutsch (schriftlich und mündlich)
- Du arbeitest sehr selbstständig und nimmst Herausforderungen gerne an
- Du legst Wert auf eine effiziente und ressourcenschonende Produktionsweise
- Du versuchst stets Abläufe und Prozesse zu verbessern
- Du kannst dich bei deinen Mitarbeitenden durchsetzen und auch Kritik gut kommunizieren
- Du bist bereit, in der Nacht und auch am Wochenende zu arbeiten

## UNSER ANGEBOT:

- Wir bieten die Chance auf eine spannende Führungsposition mit Lern- und Entwicklungschancen
- Wir bieten Vergünstigungen beim Einkauf von eigenen Produkten
- Wir bieten ein angenehmes Miteinander in unserem familiären Team
- Wir bieten einen angenehmen Arbeitsplatz (moderne und großzügige Produktionsräume)

## DEIN ARBEITSORT:

- Schwyster Backstube, Schuppisstrasse 17, 9016 St. Gallen

Das klingt für dich interessant?

Dann sende uns deine aussagekräftigen Bewerbungsunterlagen per Mail an [info@schwyster.com](mailto:info@schwyster.com).

Wir freuen uns darauf, dich kennenzulernen!

Dein Schwyster-Team