

# ABTEILUNGS- LEITUNG BÄCKEREI

(m/w/d) 80-100%

## DEINE AUFGABEN:

- Personelle und fachliche Führung von ca. 10 Personen
- Einsatz- und Ferienplanung deines Teams
- Aktive Mitarbeit bei der Aufarbeitung und am Ofen
- Einhaltung der Hygiene, Qualitäts- und Sicherheitsverfahren
- Arbeitsbeginn zwischen 00:00 und 06:00 Uhr

## DEIN PROFIL:

- **Du hast eine** abgeschlossene Ausbildung (Bäcker-Konditor EFZ oder EBA) und min. 2-jährige Berufserfahrung
- Du hast bereits Erfahrung in der Führung eines Teams
- Du bist bereit in der Nacht- und/oder teilweise auch am Wochenende zu arbeiten
- Du bringst Engagement und eine speditive Arbeitsweise
- Du arbeitest sauber, qualitätsbewusst und detailorientiert
- Du bist teamorientiert und freust dich am gemeinsamen Erfolg
- Du denkst mit und versuchst Abläufe und Prozesse zu verbessern

## UNSER ANGEBOT:

- Wir stellen die Arbeitspläne mehrere Wochen im Voraus zur Verfügung
- Wir bieten Vergünstigungen beim Einkauf von eigenen Produkten
- Wir bieten ein angenehmes Miteinander in unserem familiären Team
- Wir bieten einen angenehmen Arbeitsplatz in modernen und großzügigen Produktionsräumlichkeiten

## DEIN ARBEITSORT:

Schwyster Backstube, Schuppisstrasse 17, 9016 St. Gallen

Du möchtest mehr Verantwortung übernehmen und suchst eine neue Chance in einen modernen Betrieb mit einem herzlichen Team? Dann sende uns deine aussagekräftigen Bewerbungsunterlagen per E-Mail an [info@schwyster.com](mailto:info@schwyster.com). Wir freuen uns darauf, dich kennenzulernen!

Dein Schwyster-Team