

Zum nächstmöglichen Zeitpunkt suchen wir eine/n:

# BÄCKER/IN TEIGERPOSTEN

(m/w/d) 60-100%

## DEINE AUFGABEN:

- Herstellen von Teigen mit Fingerspitzengefühl
- Händische Aufarbeitung von Gross- und Kleinbrot
- Bedienung diverser Maschinen wie z.B. der Waage
- Zusammen mit dem Team Ordnung halten und reinigen

## DEIN PROFIL:

- Du hast eine abgeschlossene Ausbildung (Bäcker-Konditor EFZ oder EBA) oder mehrjährige Erfahrung in einer Bäckerei
- Du bist bereit in der Nacht- und teilweise auch am Wochenende zu arbeiten (Arbeitsstart zwischen 21 Uhr und 00 Uhr)
- 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 die Chance innerhalb des Unternehmens aufzusteigen
- Wir bieten einen angenehmen Arbeitsplatz in modernen und großzügigen Produktionsräumlichkeiten

## DEIN ARBEITSORT:

- Schwyster Backstube, Schuppisstrasse 17, 9016 St. Gallen

Du bringst eine Ausbildung und/oder Erfahrung in der Bäckerei mit und suchst einen modernen Betrieb mit einem herzlichen Team? Dann sende uns doch deine aussagekräftigen Bewerbungsunterlagen per E-Mail an [info@schwyster.com](mailto:info@schwyster.com). Wir freuen uns darauf, dich kennenzulernen!

*Dein Schwyster-Team*

