

Die Bäckerei Schwyter ist eine familiengeführte Handwerksbäckerei, in der täglich frisch gebacken wird. Mit viel Leidenschaft entwickeln wir laufend neue Produkte – von herzhaften Sandwiches bis zu feinem Süssgebäck.

Wir suchen per sofort oder nach Vereinbarung ein/en

## **Bäcker/in - Konditor/in für Nachtschicht** (100%)

Deine Aufgaben umfassen folgende Bereiche:

- Herstellen und Aufbereiten verschiedener Teige
- Aufarbeiten der Teige zu unterschiedlichen Backwaren
- Bedienen und Überwachen von Produktionsmaschinen
- Sicherstellen einer konstant hohen Produkt- und Verarbeitungsqualität
- Selbstständiges und verantwortungsbewusstes Arbeiten
- Aktive Unterstützung des Teams in der Produktion
- Einhalten und Umsetzen der Hygiene- und Lebensmittelvorschriften

Du bringst folgende Voraussetzungen mit:

- **Ausbildung Bäcker/in – Konditor/in**
- besondere Fingerspitzengefühl für Teigherstellung
- Freude im Team zu arbeiten
- die Bereitschaft, Verantwortung für Qualität zu übernehmen

Wir bieten:

- eine interessante und abwechslungsreiche Tätigkeit in einem traditionsreichen und zukunftsorientierten Unternehmen
- ein angenehmes Miteinander in unserem familiären Team
- die Möglichkeit, dich beruflich weiterzuentwickeln
- Vergünstigungen beim Einkauf von eigenen Produkten

### **Lust, mit uns jeden Tag ein bisschen Genuss zu schaffen?**

Dann freuen wir uns auf deine Bewerbung. Deine Bewerbungsunterlagen darfst du gerne per E-Mail an Stephanie Rohrer (HR): [stephanie.rohrer@schwyter.com](mailto:stephanie.rohrer@schwyter.com) senden.

### **Bäckerei Schwyter AG**

HR-Abteilung  
Schuppisstrasse 17  
9016 St. Gallen