

Wir sind ein modernes Unternehmen, welches mit Stolz das Handwerk einer Bäckerei/
Konditorei/Confiserie lebt. Wir legen grossen Wert auf die Qualität unserer täglich frisch hergestellten
Produkte und möchten unseren Kunden den bestmöglichen Service bieten.

Zur Verstärkung unseres Konditorei Teams suchen wir nach Vereinbarung eine/n motivierte/n,
begeisterte/n und tatkräftige/n

Stellvertretende/r Teamleitende/r Konditorei (80 % - 100 %)

Zu Ihrem vielseitigen Aufgabenbereich gehören:

- Arbeiten auf sämtlichen Posten in der Konditorei (80%) und teilweise auch Confiserie (20%)
- Herstellen handwerklicher Konditoreiprodukten auf Top-Niveau
- Herstellen von Standard- und Saisonprodukten
- Kreatives Ausführen von Sonderbestellungen (Torten, Desserts etc.)
- Aktive Mitarbeit bei internen Verbesserungs- und Entwicklungsprojekten

Während der Abwesenheit der Teamleitenden verantworten Sie zusätzlich:

- Sicherstellung der Premium-Qualität von kunz-Produkten
- Sicherstellen einer optimalen Produktion (Planung bis Lieferung)
- Stellt eine 100% Lieferbereitschaft sicher
- Einhalten und Durchsetzen von Produkt- und Produktionsvorgaben
- Einhalten und Durchsetzen von Hygienevorgaben
- Betreuung von Kundenanliegen (Reklamationen, Anfragen, uvm.)

Ihr Profil:

- Abgeschlossene Berufslehre als Konditor/in-Confiseur/in EFZ und Bereitschaft den nächsten
Karriereschritt zu wagen
- sehr hohes Qualitätsdenken und Kundenorientierung
- hohes Fachwissen mit dem Anspruch dieses stets zu erweitern und zu teilen
- Engagierte, pro-aktive und belastbare Persönlichkeit
- Selbstständige, eigenverantwortliche Arbeitsweise

Wir bieten:

- Vielseitige Tätigkeit in einem Premium-Betrieb
- Förderung im Fachbereich
- Kurze Entscheidungswege
- 20% Ermässigung auf Produkte aus unserer Produktion

Haben wir Ihr Interesse geweckt und sind Sie gewillt, mit Freude und viel Engagement Ihr Fachwissen
bei uns einzusetzen? Dann freuen wir uns auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen an:

bewerbung@kunz-baeckerei.ch