



*... und Action!*

**WIR SUCHEN AB SOFORT ODER NACH VEREINBARUNG**

## **PRODUKTIONSLEITER/IN BÄCKEREI NACHT 100%**

Sie lieben es, Produkte herzustellen die unsere Gäste und Kunden begeistern. Dann sind Sie goldrichtig bei uns.

### **IHRE AUFGABEN**

- Koordination des Nachtschichtbetriebs
- Tägliche Herstellung von hochwertigen Teigen für Brote und Kleingebäck
- Arbeiten am Tisch und Ofen
- Führung eines Teams von 4 bis 5 Mitarbeitenden
- Verantwortlich für Rezepturen und deren Einhaltung
- Mithilfe bei der Personalführung, -Planung und -Schulung gemäss unseren Richtlinien
- Lager- und Sortimentsführung
- Produktionsplanung, Bereitstellung der Produkte für die Verteilung

### **IHR PROFIL**

- Lehre als Bäcker/in und von Vorteil Berufsprüfung und/oder Lehrmeisterausbildung
- Mehrjährige Berufs- und Führungserfahrung als Feinbäcker/in
- Sie arbeiten flexibel und selbstständig
- Ausgeprägte Kundenorientierung
- Kreatives Organisationstalent, welches auch in hektischen Zeiten stets den Überblick behält
- Positive Einstellung und begeisterungsfähig für neue Ideen

### **IHR ENGAGEMENT LOHNT SICH**

Bei uns arbeiten Sie gemäss unserer Monatsplanung in der Nachtschicht. Dafür bieten wir Ihnen attraktive Anstellungsbedingungen. Zudem haben Sie die Möglichkeit, sich in unserem Unternehmen in die verschiedensten Richtungen weiterzuentwickeln – Ihre Karriere bei Wüst.

### **INTERESSIERT?**

Dann senden Sie Ihre ausführliche Bewerbung per E-Mail an [remo.wuest@bywuest.ch](mailto:remo.wuest@bywuest.ch). Wir freuen uns, Sie kennenzulernen und Ihnen unseren Betrieb vorzustellen.