

Zur Verstärkung unseres Teams suchen wir eine engagierte, verantwortungsbewusste und fachlich versierte Persönlichkeit als

Stv. TeamleiterIn Bäckerei, 80 bis 100%

In dieser Schlüsselposition übernehmen Sie die fachliche und personelle Führung unseres Bäckerteams und sorgen täglich für höchste Qualität unserer Backwaren.

Ihre Aufgaben

- Führung, Motivation und Förderung des Bäckerteams
- Planung und Organisation der täglichen Produktionsabläufe inkl. Personalplanung
- Sicherstellung einer termingerechten und qualitativ hochwertigen Herstellung unserer Backwaren
- Überwachung von Hygiene-, Sicherheits- und Qualitätsstandards
- Verantwortung für Warenbestellungen und Lagerbewirtschaftung
- Optimierung von Prozessen und aktive Mitarbeit in der Produktion

Ihr Profil

- Abgeschlossene Ausbildung als Bäcker-Konditor/in EFZ oder vergleichbare Qualifikation
- Mehrjährige Berufserfahrung in der Bäckerei, idealerweise mit Führungserfahrung
- Hohe Fachkompetenz und Qualitätsbewusstsein
- Organisationstalent sowie selbstständige und strukturierte Arbeitsweise
- Kommunikationsstärke, Teamgeist und Vorbildfunktion

Wir bieten

- Eine verantwortungsvolle Führungsposition in einem traditionsreichen Unternehmen
- Moderne Arbeitsmittel und ein motiviertes Team
- Raum für eigene Ideen und Mitgestaltung
- Weiterbildungsmöglichkeiten und Entwicklungsperspektiven
- Wertschätzende Unternehmenskultur mit kurzen Entscheidungswegen

Sind Sie bereit, gemeinsam mit uns täglich höchste Backqualität zu schaffen? Dann freuen wir uns auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen an info@confiseriesteinmann.ch.

Confiserie Steinmann AG, Thun

