



Bangibeck ist ein Begriff, wenn es um erstklassige Backwaren und Konditoreiprodukte sowie feinste Pralinées geht – alles nach traditioneller Machart und von Hand hergestellt.

Zur Verstärkung unseres Backstubenteams suchen wir einen tatkräftigen, begeisterten und leistungsorientierten

Bäckermeister 100% als Stv. Backstubenchef

mit mehrjähriger Erfahrung in den verschiedenen Posten einer dynamischen und qualitätsorientierten Backstube. Bei Ihrer Arbeit steht das Produkt immer im Vordergrund. Nur beste Qualität und sorgfältig gefertigte Backwaren entsprechen dem Anspruch der Bangerter Bäckerei. Unsere grosse Zahl an Lieferkunden und die eigenen Betriebe stellen grosse Ansprüche an unsere Top-Produkte. Gemeinsam mit den Team-Mitgliedern sorgen Sie dafür, dass unsere Kunden pünktlich beliefert werden und Sie koordinieren die internen Arbeitsabläufe auf beste Effizienz mit bester Produktequalität.

Als erfahrener Berufsmann sind Sie ein Vorbild für das Team und mitverantwortlich für die Bereiche:

- Führung der Mitarbeiter in der Produktion
- Produktionsplanung und -leitung inkl. Backzettel schreiben
- Sicherstellung des reibungslosen Ablaufs im Tagesgeschäft
- Mithilfe bei der Wochenplanung und Materialbeschaffung

Zeitgemässe Entlohnung, gute Sozialleistungen und ein guter "Spirit" in der Produktion sind für die Bangerter Bäckerei selbstverständlich.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung. Für Fragen steht Ihnen der Geschäftsleiter gerne zur Verfügung unter Tel.: 0619214969. Ihre Bewerbung richten Sie bitte an info@bangibeck.ch

Bangerter Bäckerei-Konditorei AG
Simon Grossniklaus, Geschäftsleiter