

Der Geschmack von frisch duftendem Brot, das süsse Stück Kuchen zum Kaffee oder der Gedanke daran eine liebe Person mit einer Schachtel Pralinen zu überraschen. Das sind die Kleinigkeiten die es im Leben braucht um sich und seine Mitmenschen glücklich zu machen. Die Zutaten dafür sind karierte Bäckerhosen, ordentlich gebundene Schürzen, eine Lieferung direkt zu Ihnen nach Hause und noch viele mehr.

Für unser **Produktionsteam in Weinfelden** suchen wir per 1. Januar 2022, oder nach Vereinbarung eine/n

## Bäcker/in-Konditor/in EFZ 100%

### Ihre Tätigkeit ist «ehrlich» und «handgemacht»

- › Sie unterstützen die Bereichsleitung Tagschicht tatkräftig und können diesen an einzelnen Tagen vertreten
- › Überwiegend arbeiten Sie in unserer Bäckerei Abteilung
- › Herstellen von Broten, Spezialbroten und Kleingebäck
- › Herstellen von Feingebäcken, Trockenstückli und Stücksachen
- › Herstellen von Apero- und saisonalen Gebäcken
- › Sie helfen mit beim abwaschen und bei Reinigungsarbeiten

### Bringen Sie die passenden «Zutaten» mit?

Für diese abwechslungsreiche Position suchen wir eine unternehmerisch denkende, teamfähige und trotzdem selbstständige Persönlichkeit. Vertrauen und Zuverlässigkeit sind uns sehr wichtig. Sie sind offen, haben einen selbstbewussten, sicheren Umgang mit Mitarbeitenden und Lernenden. Sie bringen folgende weitere Qualifikationen mit:

- › Eine abgeschlossene Ausbildung zum Bäcker-Konditor-Confiseur EFZ (Fachrichtung Bäckerei-Konditorei)
- › Mindestens 3 Jahre Berufserfahrung und die Bereitschaft Führungsaufgaben zu übernehmen
- › Ihre mündlichen und schriftlichen Deutsch Sprachkenntnisse sind sehr gut
- › Neugierde und Interesse an neuen Produkten und Abläufen
- › Leidenschaft und Freude für das Backstubenhandwerk
- › Qualitätsbewusstsein und ein ausgeprägtes hygienisches Verhalten
- › Professionelles Auftreten und gute Umgangsformen

### «Produzieren» Sie in Zukunft unsere Produkte?

Wir produzieren während 365 Tagen im Jahr. Die Arbeit beginnt an Wochentagen um 07.00 Uhr und am Wochenende/Feiertage um 04.00 Uhr. Dafür bieten wir Ihnen ein anspruchsvolles und abwechslungsreiches Aufgabengebiet in einem lebhaften Unternehmen. Unser Unternehmen geniesst einen guten Ruf, ist lokal sehr gut verankert und plant langfristig. Sie treffen auf hilfsbereite, aufgestellte, einzigartige und geschaffige Handwerker/innen. Bei der Handwerksbäckerei Strassmann sind wir alle per Du und wir schätzen die flache Hierarchie im Unternehmen. Sie profitieren von kostenlosen Pausengetränken sowie einem vergünstigten Verpflegungsangebot.

Ist Ihr Interesse an einer Mitarbeit der Handwerksbäckerei Strassmann AG geweckt? Wunderbar, dann freuen wir uns auf ihre vollständigen Unterlagen vorzugsweise in elektronischer Form und mit Foto.

### Handwerksbäckerei Strassmann AG

Marinia Frei, Personalverantwortliche  
Amriswilerstrasse 31, CH-8570 Weinfelden, 071 622 35 22  
mitarbeiter@handwerks-baeckerei.ch, www.handwerks-baeckerei.ch

