



Möchtest du mit pflanzenbasierten Köstlichkeiten vielen Menschen den Tag versüssen und deine Leidenschaft & Kreativität für Backwaren und Torten in einem jungen Unternehmen einbringen? Dann sende uns deine Bewerbung und du bist vielleicht schon per **1. Juni 2023 oder nach Vereinbarung**

Bäcker:in-Konditor:in-Confiseur:in 60 % Bern

Dein Wirkungsfeld

- Herstellung & Entwicklung von bestehenden und neuen leckeren Produkten
- Weiterentwicklung respektive Rezepturverbesserung unserer bestehenden Backwaren in Zusammenarbeit mit unseren Produktionspartner:innen
- Einhaltung und Überwachung der Qualitäts- und Hygienekontrolle sowie der Vorschriften zur Arbeitssicherheit
- Mitarbeit bei der Entwicklung von Torten und Catering-Angeboten
- Ausliefern der Backwaren gemäss unserer Logistik-Route in Bern

Dein Fundament

- Abschluss als Bäcker:in-Konditor:in-Confiseur:in oder Koch/Köchin EFZ von Vorteil
- Erste Berufserfahrungen in einer vergleichbaren Funktion
- Initiatives und proaktives Handeln sowie grosse Empathie für deine Mitmenschen stehen bei dir auf der Tagesordnung
- Du punktest mit deiner Leidenschaft für ein junges Unternehmen und bringst Begeisterung mit, die Bäckerei mit deinen Stärken voranzutreiben
- Bereitschaft und Flexibilität für regelmässige Einsätze am Wochenende (bis Mittags)

Was bieten wir dir?

- Attraktive Arbeitszeiten – Schichtbeginn ist **frühestens um 05.00 Uhr**
- Eine Festanstellung oder bei Bedarf Anstellung im Stundenlohn
- Eine gelebte Kultur voller Respekt, Wertschätzung und Teamgefühl!
- Eine aktiv begleitete Einarbeitungsphase



«Wir suchen **DICH** – eine engagierte Person, welche vielseitige Bäckerei-Skills hat und sich in einem jungen Unternehmen weiterentwickeln möchte»

Martin Aegerter, Head of Production & Supply Chain

Sende deine Bewerbung bitte direkt an **info@bakerybakery.ch**

Deine Ansprechpersonen werden Anja Brugnoli oder Martin Aegerter sein. Wir freuen uns auf dich!