

Stelleninserat: Traiteurleitung 100%

Du liebst frische Produkte, arbeitest gerne Strukturiert und behältst auch in hektischen Momenten den Überblick? Dann bist du bei uns genau richtig.

Zur Verstärkung unseres Teams suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung eine motivierte Persönlichkeit als

Traiteurleitung 100%

Ihre Aufgaben:

- Herstellung hochwertiger Traiteur-Spezialitäten wie Sandwiches, Canapés, Salate und Apéroprodukte
- Sicherstellung unserer hohen Qualitäts- und Hygienestandards
- Planung und Organisation der täglichen Produktion
- Führung, Koordination und Unterstützung des Teams
- Optimierung von Abläufen und Sicherstellung effizienter Prozesse
- Einführung und Begleitung neuer Mitarbeiter
- Zusammenarbeit mit Verkauf, Produktion und Logistik

Ihr Profil:

- Erfahrung im Traiteur- oder Lebensmittelbereich
- Exakte, hygienebewusste und selbstständige Arbeitsweise
- Belastbar und ruhig auch in hektischen Situationen
- Teamfähig und initiativ
- Verantwortungsbewusstsein
- Bereitschaft für Frühschichten (ca. 2:00 Uhr – 12:00 Uhr)
- Gute Deutschkenntnisse in Wort und Schrift

Das bieten wir:

- Verantwortungsvolle Position mit Gestaltungsspielraum
- Dynamisches Team und wertschätzendes Arbeitsumfeld
- 20% Rabatt auf unsere hausgemachten Produkte
- Unterstützung bei Aus- und Weiterbildungen
- Interne Schulungen
- Persönliches Mentoring & Life Coaching für berufliches und privates Wachstum
- Berufliche Altersvorsorge
- Kostenloser Parkplatz

Unsicher, ob Sie 100% passen?

Falls Sie bei einzelnen Aufgaben noch keine Erfahrung haben oder sich nicht ganz sicher sind – **bewerben Sie sich trotzdem!** Wir unterstützen Sie gerne beim Einstieg.


Bewerbung gerne per Mail an: ***personal@baeckerei-pfyl.ch***

Oder kommen sie persönlich mit ihren Unterlagen im Hauptgeschäft vorbei.

Bäckerei-Conditorei-Confiserie Pfyl

Zürcherstrasse 15,

CH-8908 Hedingen

 Tel. 044 761 61 36