

Wir pflegen als Familienunternehmen seit sieben Generationen die Leidenschaft für das Backhandwerk! Gegründet wurde die Kreuzmühle im Jahre 1806. Teilen auch Sie die Begeisterung für feines Brot und Gebäck? Legen Sie Wert auf echte Qualität? Und sind Sie bereit, dafür das Beste zu geben? Für die Verstärkung unseres Produktionsteams in **Unterägeri** suchen wir per **1. September 2022** oder nach Vereinbarung eine/n



# Bäcker/in-Konditor/in EFZ 100%

## Das Aufgabengebiet umfasst

- selbstständiges Arbeiten im Team in der Bäckerei- und Konditorei
- professionelles Herstellen der Kreuzmühle Bäckerei- und Konditorei-Produkte
- Mitverantwortung für das optimale Ofen- und Backmanagement
- Umsetzen der Hygiene- und Sicherheitsbestimmungen
- Pflege der Rezepte und Mitarbeit bei der Kreation von neuen Saisonartikeln

## Unsere Erwartungen sind

- abgeschlossene Ausbildung als Bäcker/in-Konditor/in-Confiseur/in EFZ (Fachrichtung Bäckerei-Konditorei)
- selbstständige und effiziente Arbeitsweise mit hohem Qualitätsbewusstsein
- schnelle Auffassungsgabe und Eigeninteresse Neues zu lernen
- offene, teamorientierte und motivierte Persönlichkeit mit guten Deutschkenntnissen
- belastbare, flexible Fachkraft mit ausgeprägtem Sinn für Ordnung und Sauberkeit

## Die Kreuzmühle bietet

- tolle Arbeitsstelle mit Entwicklungspotenzial in einem dynamischen, jungen Team
- gut eingerichtete, ebenerdige Produktionsräume mit Tageslicht
- eine sorgfältige Einführung und abwechslungsreiche Arbeitstätigkeiten
- 5-Tage-Woche; sonntags frei
- Arbeitsbeginn zwischen 3:00 und 4:00 Uhr

**Interessiert?** Ihre vollständige Bewerbung übermitteln Sie per Mail direkt an Marcel Iten: [info@kreuzmuehle.ch](mailto:info@kreuzmuehle.ch)

**Bäckerei-Konditorei-Café Kreuzmühle, Höfnerstrasse 14, 6314 Unterägeri, 041 750 1119**

[www.kreuzmuehle.ch](http://www.kreuzmuehle.ch)