



«Für ein gutes Produkt muss nichts neu erfunden werden. Es lebt von seinen guten Zutaten, Leidenschaft und Handwerk»

Michael Karlin, Bäcker & Inhaber

Wir suchen eine engagierte und selbständige Person als Verstärkung von unserem aufgestellten Team in der Backstube!

Per somit suchen wir eine/n

Bäcker/in | Konditor/in 80 - 90%

Was in Deinen Aufgaben- und Verantwortungsbereich fallen:

- **Verantwortlich** für die Produktion und Backstube
- Solide **Bäcker-Handarbeit** mit Teig-, Tisch- und Ofenarbeiten
- **Herstellung** unseres feinen **Sortiments von A bis Z (Schwerpunkt Brot)**
- **kreative Mitgestaltung** unseres Sortiments, des Konzeptes und des möglichen Ausbaus

Was Du mitbringst:

- Eine **abgeschlossene Berufsausbildung** mit idealerweise **mehrjähriger Berufserfahrung** als Bäcker-Konditor
- Fundierte **Fachkenntnisse** und **Leidenschaft** im Bäckerei- und Konditorbereich
- **Fähigkeit** ein **Team zu leiten** und weiterzuentwickeln
- **Selbstständige** und effiziente Arbeitsweise sowie hohes **Qualitätsbewusstsein**, Flexibilität
- Eine **herzliche, offene und authentische Persönlichkeit**, die unserer Backstube und unser Handwerk stärkt – und gut in unser Team passt

Was Dich erwartet und wir bieten:

- **80 - 90% Pensum** (teil-flexibles Pensum möglich)
- **6 Wochen Ferien**
- Vorzugsweise **Nachtarbeit** (ab ca. 03:00)
- Die Möglichkeit, dass Più und seine **Weiterentwicklung** zu prägen und **mitzugestalten**
- Ein **familiärer Arbeitsplatz**, ein grossartiges Team, kurze Wege und mitten im Dorf
- Eigene Più-Produkte zu **Sonderkonditionen**

Wir freuen uns Dich kennen zu lernen!

Es grüssen Elisa, Noël & Michael aus der Backstube & Team im Verkauf

Sende Deine Bewerbung per E-Mail an kontakt@piu-kaffi.ch
bei Fragen einfach anrufen 061 462 28 28

