



VUAILLAT

Die Sauerteigmanufaktur

WIR SUCHEN DICH!

LeiterIn Backstube

bei der einzigartigen «Sauerteig-Manufaktur Vuillat AG» in Uster

Über uns

Die «Sauerteig-Manufaktur Vuillat AG» in Uster ist mehr als nur eine Bäckerei – wir sind ein Ort, an dem das Bäckerhandwerk zur Kunst erhoben wird. Mit einer unvergleichlichen Leidenschaft und Hingabe backen wir täglich Sauerteig-Brote und Backwaren, die durch ihre Qualität und den einzigartigen Geschmack überzeugen. Mit fünf Filialen im Grossraum Zürich sind wir tief in der Region verwurzelt und bieten unseren Kunden erstklassige Backwaren, die mit Liebe zum Detail hergestellt werden.

Deine Aufgaben

Als LeiterIn der Backstube bist du das Herzstück unserer Produktion und trägst die Verantwortung für:

Produktionsplanung und Organisation: Du sorgst für einen reibungslosen Ablauf der täglichen Produktion und stellst sicher, dass alle Produkte unseren hohen Qualitätsstandards entsprechen.

Mitarbeiterführung und -motivation: Du führst unser Team mit Leidenschaft, unterstützt deine Kolleginnen und Kollegen und hilfst ihnen, ihr volles Potenzial zu entfalten.

Qualitäts- und Hygienestandards: Du überwachst die Einhaltung von Hygienevorschriften und Arbeitsschutzbestimmungen.

Entwicklung neuer Produkte: Mit deinem kreativen Input entwickelst du neue Rezepte und optimierst bestehende Produktionsprozesse.

Budgetverantwortung: Du sorgst für eine kosteneffiziente und effektive Nutzung der Ressourcen und koordinierst den Einkauf von Rohstoffen.

Zusammenarbeit mit anderen Abteilungen: Du arbeitest eng mit Vertrieb und Marketing zusammen, um unsere Produkte optimal zu vermarkten.

Lernende in der Backstube: Du trägst für die Ausbildung der Lernenden die Verantwortung und bist ihre erste Ansprechperson.

Was wir bieten

Modernste Technologie: Unsere Backstube ist mit der neuesten Technik ausgestattet, um dir die besten Voraussetzungen für deine Arbeit zu bieten.

Kreativer Freiraum: Bei uns findest du nicht nur einen Arbeitsplatz, sondern ein Zuhause für deine Kreativität und Leidenschaft.

Familiäre Atmosphäre: Wir sind ein eng verbundenes Team, das sich gegenseitig unterstützt und gemeinsam neue Wege beschreitet.

Extras: Unsere Mitarbeitenden profitieren von einer Vielzahl an Benefits, darunter fünf Wochen Ferien und viele weitere attraktive Vorteile. Unsere Kaderangestellten geniessen zusätzlich besondere Vergünstigungen und exklusive Angebote, die ihnen zur Verfügung stehen. Darüber hinaus haben sie Zeithoheit und eine zusätzliche Ferienwoche.



VUAILLAT

Die Sauerteigmanufaktur

Das bringst du mit

- Ausbildung als Bäcker/in oder Konditor/in, idealerweise mit einer Weiterbildung und Berufsprüfung.
- Mehrjährige Berufserfahrung in einer leitenden Position, vorzugsweise in einer Bäckerei oder ähnlichem Umfeld.
- Kreativität, Leidenschaft und ein hohes Qualitätsbewusstsein.
- Führungserfahrung und die Fähigkeit, ein Team zu motivieren und zu inspirieren.
- Organisationsgeschick und eine strukturierte Arbeitsweise.

Wenn du bereit bist, Teil unserer einzigartigen Vision zu werden und das Bäckerhandwerk mit uns neu zu definieren, freuen wir uns auf deine Bewerbung. Sende deine Unterlagen an **hr@vuillat.ch** und lass uns gemeinsam die Welt des Backens neu erfinden.

Arbeitsort: Seestrasse 102, 8610 Uster

Kontakt: hr@vuillat.ch

Werde Teil eines Teams, das mit Leidenschaft und Hingabe jeden Tag aufs Neue Kunstwerke aus Teig schafft. Wir freuen uns auf dich!