

Der Geschmack von frisch duftendem Brot, das süsse Stück Kuchen zum Kaffee oder der Gedanke daran eine liebe Person mit einer Schachtel Pralinen zu überraschen. Das sind die Kleinigkeiten, die es im Leben braucht, um sich und seine Mitmenschen glücklich zu machen. Die Zutaten dafür sind karierte Bäckerhosen, ordentlich gebundene Schürzen, eine Lieferung direkt zu Ihnen nach Hause und noch viele mehr.

Für unser Hauptgeschäft **in Weinfelden** suchen wir als Ergänzung unseres Kaderteams per 1. August 2024 oder nach Vereinbarung eine/n

Bereichsleiter / in Küche und Traiteur

Arbeitspensum 80–100%

Deine Tätigkeit ist vielseitig und verlangt «Fingerspitzengefühl»

- › Du führst unser eingespieltes, 9-köpfiges Küchen-/und Traiteur Team
- › Du planst die Küchenabläufe, überwachst und optimierst sie
- › Du gestaltest die Menüplanung für unser Café/Restaurant und weitere Absatzkanäle
- › Du unterstützt unsere Produktionsleitung beim Einkauf und der Lagerführung
- › Du kochst täglich frisch, regional und gutbürgerlich
- › Dein zukünftiger Arbeitsplatz umfasst auch Einsätze im Thurgauerhof in Weinfelden und bei speziellen Anlässen direkt bei den Kunden
- › Deine Arbeitszeiten bewegen sich grundsätzlich zwischen 8.00 Uhr und 18.00 Uhr. Dabei erwarten wir deine Mitarbeit auch bei Abendanlässen und an Wochenenden/Feiertagen.

Bringst Du die passenden «Zutaten» mit?

Für diese abwechslungsreiche Kaderposition suchen wir eine unternehmerisch denkende, teamfähige und trotzdem selbstständige Persönlichkeit im Alter zwischen 25 und 40 Jahren. Vertrauen und Zuverlässigkeit sind uns sehr wichtig. Du bist offen, hast einen selbstbewussten, sicheren Umgang mit Mitarbeitenden wie auch unseren Gästen/Lieferanten und bringst folgende weitere Qualifikationen mit:

- › Du hast eine Ausbildung als Koch/Köchin EFZ
- › Du gehst gewissenhaft mit Lebensmittel um
- › Hektische Situationen bringen dich nicht so schnell aus dem Konzept. Bei grossem Arbeitsanfall behältst du die Übersicht, setzt gekonnt Prioritäten und erledigst eine Aufgabe nach der anderen. Dabei setzt du gekonnt die Stärken deines Küchenteams den Situationen entsprechend ein.
- › Du bist im Besitz eines Führerscheins in der Kategorie B

«Begeisterst» Du in Zukunft unsere Gäste?

- › Wir pflegen seit über 70 Jahren ein offenes und vertrauensvolles Miteinander in einem lebhaften Unternehmen
- › Wir geniessen einen guten Ruf, sind lokal sehr gut verankert und planen langfristig
- › Wir sind stolz auf unsere Arbeit, Produkte und Dienstleistungen
- › Wir bieten Freiraum und Verantwortung
- › Wir arbeiten im Herzen des Thurgaus im schönen Weinfelden und in weiteren Verkaufsfilialen bis nach Romanshorn – die Hafenstadt am Bodensee

Ist Dein Interesse an einer Mitarbeit der Handwerksbäckerei Strassmann AG geweckt?

Wunderbar, dann freuen wir uns auf Deine vollständigen Unterlagen (Motivationsschreiben, aktueller Lebenslauf, Arbeitszeugnisse und Ausbildungsnachweise bzw. Weiterbildungsnachweise) vorzugsweise in elektronischer Form und mit Foto.

Handwerksbäckerei Strassmann AG

Marinia Frei, Personalverantwortliche
Amriswilerstrasse 31, CH-8570 Weinfelden, 071 622 35 22
mitarbeiter@handwerks-baeckerei.ch, www.handwerks-baeckerei.ch

