



VUAILLAT

Die Sauerteigmanufaktur

BACKSTUBENLEITER:IN UND SAUERTEIG-MASTER GESUCHT!

Du bist der King oder die Queen des Teigs und hast Bock, nicht nur Brot, sondern auch ein Team zu formen? Dann suchen wir genau **DICH** als Backstubenleiter:in für unsere Sauerteigmanufaktur in Niederuster!

Was dich erwartet:

- Leitung der Backstube mit viel Gestaltungsfreiraum.
- Kreatives Arbeiten – von rustikalen Klassikern bis zu fancy Sauerteig-Kreationen.
- Teamführung: Du koordinierst, motivierst und sorgst für den perfekten Flow.
- Flexible Schichten: Early Bird oder Nachtteule? Du gestaltest mit!

Warum es bei uns richtig nice ist:

- Fairer Lohn, der IMMER pünktlich kommt (Wort drauf!).
- Top Ausstattung & familiäres Team, das zusammenhält.
- Mitgestaltung erwünscht: Deine Ideen machen den Unterschied!
- Weiterbildung: Wir fördern dich – Skills ausbauen? Yes, please!

Was du mitbringen solltest:

- Ausbildung als Bäcker:in – idealerweise mit Führungserfahrung.
- Leidenschaft für Sauerteig & echtes Handwerk.
- Teamspirit: Du kannst motivieren, anpacken und führst auf Augenhöhe.
- Bock, Verantwortung zu übernehmen und Prozesse zu optimieren.

Bist du ready, das Ruder zu übernehmen?

Dann melde dich und werde Teil der Sauerteig-Legendencrew! Gemeinsam bringen wir den Geschmack aus Niederuster auf die nächste Stufe!

Wir freuen uns MEGA auf dich!

hr@vuillat.ch