



VUAILLAT

Die Sauerteigmanufaktur

WIR SUCHEN DAS SAHNETÜPFCHEN...

Bist du Fan von handgefertigtem Sauerteigbrot oder einem frischen Sonntagszopf?
Magst du Nussgipfel genau so gerne wie Crèmeschnitten? Darf's auch mal ein knackiger
Salat oder eine feine Suppe sein – oder lieber gleich ein sündiges Praliné?
Dann gehörst du zu uns!

**Denn wir suchen genau dich – als FilialleiterIn (ca. 80%)
für unsere Filiale an der Ämtlerstrasse in Zürich.**

Deine Aufgaben:

- Leitung und Organisation des Filialbetriebs inkl. Personaleinsatzplanung
- Aktiver Verkauf unserer hochwertigen Bäckerei-, Konditorei- und Confiserieprodukte
- Führung und Motivation des Verkaufsteams
- Verantwortung für Bestellungen, Warenpräsentation und Qualitätssicherung
- Enge Zusammenarbeit mit der Produktion und der Geschäftsleitung

Das bringst du mit:

- Erfahrung im Verkauf – idealerweise im Lebensmittelbereich
- Führungserfahrung oder Bereitschaft, in diese Rolle hineinzuwachsen
- Leidenschaft für Genuss, Qualität und das Kundenerlebnis
- Einwandfreie Deutschkenntnisse in Wort und Schrift, weitere Sprachen sind ein Plus
- Eigeninitiative, Belastbarkeit, Zuverlässigkeit und Organisationstalent
- Frühschichten ab 05.30 Uhr sind für dich kein Problem

Das erwartet dich bei uns:

- Ein vielseitiger Arbeitsalltag mit Verantwortung und Gestaltungsspielraum
- Ein motiviertes Team mit viel Herzblut
- Ein moderner Betrieb mit handwerklicher Qualität und regionalen Produkten
- Faire Anstellungsbedingungen und ein wertschätzendes Arbeitsumfeld

Fühlst du dich angesprochen? Dann freuen wir uns dich kennenzulernen!

Sende deine Bewerbung mit Foto an unsere Personalleiterin Rahel Lang-Gubler: hr@vuillat.ch