



Die Fredy's AG ist ein erfolgreich etabliertes Schweizer KMU mit Sitz in Baden AG. Unsere Kernkompetenz liegt in der Verarbeitung von bekömmlichen Brotkreationen und Feinbackwaren im Premium Bereich. Wir beziehen unsere Rohstoffe aus regionalen Quellen und legen grossen Wert auf eine nachhaltige Wertschöpfungskette. Mit rund 150 Mitarbeitenden streben wir stetiges Wachstum an. Der gemeinsame Weg ist das Ziel!

Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir eine/n:

### **Bäcker - Konditor/in 100%** (Dreischichtbetrieb)

#### **Aufgaben**

- Herstellung leckerer und gesunder Backwaren
  - Herstellung von Teigen und Massen
  - Verarbeitung und Aufarbeitung von Teiglingen
  - Einstellen der Anlagen
  - Qualitätskontrolle an der Linie
- Produktives, rationelles Verpacken
- Einhaltung der hohen Qualitätsstandards
- Allgemeine Reinigungsarbeiten
- Mithilfe bei der Betreuung der Auszubildenden

#### **Anforderungsprofil**

- Abgeschlossene Ausbildung als Bäcker - Konditor/in EFZ oder EBA
- Fließende Deutschkenntnisse Wort und Schrift
- Teamfähig, belastbar, flexibel
- Motiviert und zuverlässig
- Bereitschaft für Dreischichtbetrieb und sporadische Wochenendeinsätze
- Unternehmerische und zukunftsorientierte Denk- und Handlungsweise

#### **Angebot**

- Selbständiges, verantwortungsvolles Arbeiten
- Kollegiales Arbeitsklima in moderner Infrastruktur
- Dynamisches, spannendes Arbeitsumfeld
- Fortschrittliche Anstellungsbedingungen
- Einkaufsvergünstigungen auf unser Sortiment
- Arbeitsort: Baden und Birmenstorf AG

Sind Ihnen Engagement, Qualität und ein Miteinander genauso wichtig wie uns? Dann freuen wir uns auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen an Frau Jolanda Laier, Personalverantwortliche per E-Mail an: [personal@fredys.ch](mailto:personal@fredys.ch)  
(Direkte Bewerbungen werden bevorzugt)