



Die Fredy's AG ist ein erfolgreich etabliertes, unabhängiges 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 160 Mitarbeitenden streben wir stetiges Wachstum an. Der gemeinsame Weg ist das Ziel!

Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir ab sofort oder nach Vereinbarung:

Produktionsmitarbeiter/in Bäckerei 100% (Dreischichtbetrieb)

Aufgaben

- Mithilfe bei der Herstellung unserer leckeren und gesunden Backwaren
 - Herstellung von Teigen und Massen
 - Verarbeitung und Aufarbeitung verschiedener Teiglinge
 - Einstellen der Anlagen
 - Qualitätskontrolle an der Linie
- Produktives und rationelles Verpacken der Backwaren
- Einhaltung der hohen Qualitätsstandards sowie der QKB's
- Durchführung von allgemeinen Reinigungsarbeiten

Anforderungsprofil

- Bäcker/in EFZ oder langjährige Erfahrung bei der Herstellung von Backwaren und Teigen
- Fließende Deutschkenntnisse in Wort und Schrift
- Teamfähig, belastbar, flexibel, initiativ und einsatzfreudig
- Bereitschaft für Schichtbetrieb (auch nachts) und sporadische Wochenendeinsätze
- Unternehmerisches als auch zukunftsorientierte Denk- und Handlungsweise

Angebot

- Selbständiges und verantwortungsvolles Arbeiten
- Kollegiales Arbeitsklima und eine moderne Infrastruktur
- Dynamisches und spannendes Arbeitsumfeld
- Fortschrittliche Anstellungsbedingungen
- Einkaufsvergünstigungen auf unser Sortiment
- Arbeitsort: Baden AG 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
Unvollständige Bewerbungen werden nicht bearbeitet
(Direkte Bewerbungen werden bevorzugt)