



«Für ein gutes Produkt muss nichts neu erfunden werden. Es lebt von seinen guten Zutaten, Leidenschaft und Handwerk»

*Michael Karlin, Inhaber und Bäcker*

Ab Spätsommer 2022 zeigt sich das **Kaffi-Più mit neuem Konzept**, gewohntem Charme und Gemütlichkeit. Unsere feine Backstube wird mit einem **Kaffee-Betrieb und Verkauf tagsüber (fast) die ganze Woche offen** sein – wir freuen uns darauf! Auch ein Apéro-Abend schwebt uns vor... Wir **suchen eine kreative und engagierte Person** für unser Handwerk in der Backstube.

Per sofort suchen wir eine/-n

## **Bäcker/-in – Konditor/in 100% in 4 Tagen**

**Was in Deinen Aufgaben- und Verantwortungsbereich fällt:**

- Solide **Bäcker-Handarbeit** mit Teig-, Tisch- und Ofenarbeiten
- Herstellung unseres feinen **Sortiments von A bis Z**
- **Mitverantwortlich** für die Produktion sowie **selbständiges** Arbeiten
- **kreative Mitgestaltung** unseres Sortiments

**Was Du mitbringst:**

- eine Ausbildung oder langjährige Berufserfahrung als Bäcker-Konditor
- Fundierte Fachkenntnisse im Bäckerei- und Konditorbereich
- eine **herzliche, offene und authentische Persönlichkeit**, die unserer Backstube und unser Handwerk stärkt
- Selbstständige und effiziente Arbeitsweise sowie hohes **Qualitätsbewusstsein** und Flexibilität
- Bereitschaft an **Tag- und Nachtschichten** im Einsatz zu sein

**Was Dich erwartet und wir bieten:**

- **100% Pensum auf 4 (vier) Arbeitstage** verteilt
- **6 Wochen Ferien**
- die Möglichkeit, dass Più und seine Weiterentwicklung zu prägen und mitzugestalten
- ein **familiärer Arbeitsplatz** mit kurzen Wegen mitten im Dorf
- eigene Più Produkte zu Sonderkonditionen

Sende Deine Bewerbung per E-Mail an [kontakt@piu-kaffi.ch](mailto:kontakt@piu-kaffi.ch)

Für Fragen: 061 462 28 28

Wir freuen uns Dich kennen zu lernen!

Michael Karlin, Inhaber, Bäckermeister & Konditor

Muttenz, 22.06.2022

<https://www.piu-kaffi.ch>

Kirchplatz 14, 4132

