



Ma'adan Bakery, die einzige koschere Bäckerei der Schweiz. Wir schaffen für unsere Kunden von Hand mit Leidenschaft frische und ausgesuchte Leckerbissen – Genuss mit gutem Gewissen. Von frühmorgens bis abends offerieren wir passende Angebote für den grossen und kleinen Hunger. Frisch «home made» und nach Kundenwunsch gefertigt.

Ma'adan Bakery – Ma'adan DeliSnack – Ma'adan Party

Dank unseres kontinuierlichen Wachstums schaffen wir neue Strukturen und suchen deshalb einen

Leiter Produktion.

Sind Sie bereit, sich auf die koschere Produktion einzulassen? Vieles ist gleich - einiges ist anders. Sie bringen die Fähigkeit, Erfahrung und die Offenheit für die koschere Produktion – wir unterstützen Sie bei der Einarbeitung.

Wir bieten Ihnen:

- eine neue Herausforderung in einer nicht alltäglichen Unternehmung mit Potential
- die vollumfängliche Führungsverantwortung mit Raum für Innovationen
- die Möglichkeit, die Produktion nach wirtschaftlichen Kriterien zu erweitern
- ein wertschätzendes Arbeitsumfeld
- jeden Samstag frei (Ruhetag)
- ein leistungsgerechtes faires, Gehalt sowie Sozialleistungen und Benefits

Ihre Aufgabe und Verantwortung:

- Sie führen die Produktion bestehend aus den folgenden Abteilungen: Bäckerei / Konditorei / Confiserie / Küche (Traiteur, Pizzen und warme Gerichte).
- Planung der Produktion, wenn möglich, inkl. Lehrlingsbetreuung
- Sicherstellung und Überwachung der Abläufe
- Wareneinkauf
- Abstimmung mit Logistik, Verkauf und Administration

Wenn Sie sich vorstellen können, in dieser neuen Position mit uns gemeinsam Grosses zu erreichen, dann freuen wir uns, Sie kennenlernen zu dürfen.

Wir haben die Proback AG beauftragt, den Selektionsprozess zu betreuen. Bitte richten Sie Ihre Anfragen oder senden Sie Ihr Bewerbungsdossier an die **Proback AG 041 289 87 87 resp. info@proback.ch** – Ihre Angaben werden vertraulich behandelt.