



## Wir suchen per sofort oder nach Vereinbarung **ConfiseurIn 80-100%**

Als traditionelles Familienunternehmen in der 5. Generation, pflegen wir das Gute und bewegen Neues. Regionalität und Nachhaltigkeit sind uns bei der Herstellung unserer Qualitätsprodukte sehr wichtig. In unseren sechs Geschäften in AI und AR und in unseren Produktionsstätten arbeiten rund 100 Mitarbeitende.

Zur Ergänzung unseres Teams in der Confiserie suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung eine/n gelernte/n BäckerIn-KonditorIn-ConfiseurIn, Fachrichtung Konditorei-Confiserie, als engagierte, zuverlässige und tatkräftige Verstärkung.

### **Ihre Aufgaben**

- Herstellung von Confiserieprodukten nach klassischem Handwerk und zeitgemässen Interpretationen
- Mitwirkung bei der Entwicklung neuer Produkte und saisonaler Spezialitäten
- Sorgfältiges und effizientes Arbeiten unter Einhaltung unserer Qualitäts- und Hygienestandards

### **Was wir erwarten dürfen**

- Sie haben eine fundierte Ausbildung in der Fachrichtung Konditor-Confiseur absolviert und bereits Berufserfahrung in der Confiserie gesammelt.
- Sie sind eine starke, gepflegte Persönlichkeit, die sich in unserem Betrieb weiterentwickeln will und motiviert ist, Verantwortung zu übernehmen.
- Sie sind ein Teamplayer, Zusammenarbeit bedeutet für Sie geben und nehmen.
- Sie sind bereit, unsere Firmenphilosophie „Der Gast/Kunde steht im Mittelpunkt“ jeden Tag aufs Neue umzusetzen.

### **Wir bieten**

- Einen modern eingerichteten Betrieb
- Ein offenes und herzliches Betriebsklima
- Einen sicheren, modernen Arbeitsplatz mit Zukunft
- Die Möglichkeit, in einem dynamischen Betrieb selbstständig zu arbeiten und Ihre Kreativität einzubringen
- 5-Tagewoche mit geregelten Arbeitszeiten
- 43 Arbeitsstunden pro Woche - mit Durchrechnung über das Jahr
- 5 Wochen Ferien
- Flexibilität in Bezug auf freie Tage, Arbeitszeiten und Ferien
- Faire, über dem Branchendurchschnitt liegende Entlohnung

### **Arbeitsort**

- Appenzell

### **Haben wir Ihr Interesse geweckt?**

Dann freuen wir uns auf Ihre Bewerbung per E-Mail an Alfred Sutter.