

produktionscoach, 100%

Als erste komplett vegane Bäckereikette der Schweiz verbinden wir Verantwortung mit ambitionierter Expansion. Per Ende 2026 haben wir 13 Filialen - weitere sind in Planung. Für unseren **Standort Basel SBB** suchen wir **per sofort oder nach Vereinbarung** eine*n Produktionscoach. In dieser Rolle sorgst du für die Einhaltung der Produktionsprozesse und coacht das Team.

Deine Rolle: Du sorgst für Genuss & hohe Qualität

- **Backwaren:** Du backst unsere Produkte auf und finalisierst sie für den Verkauf.
- **Go-to-Person:** Du bist die erste Anlaufstelle für unsere Backwaren, sowie Lunch-Produkte in Basel
- **Qualitäts-Champion:** Du sicherst unsere Produktqualität und sorgst für die Einhaltung unserer Prozesse
- **Knowledge-Sharing:** Du schulst und begleitest dein Team im Arbeitsalltag
- **Food Styling:** Du setzt unsere Produkte mit einer ansprechenden Warenpräsentation perfekt in Szene

Dein Rüstzeug:

- **Fachkompetenz:** Abschluss als Köch*in EFZ oder Bäcker*in EFZ
- **Leadership:** Erste Führungserfahrung ist ein Plus
- **Kommunikation & Organisation:** Du kommunizierst klar und behältst den Überblick
- **Prozessdenken:** Du arbeitest strukturiert, denkst wirtschaftlich und hast ein Auge fürs Detail
- **Flexibilität:** Du bist bereit, auch früh aufzustehen (teilweise Arbeitsbeginn um 03.00 Uhr) – wir sind 365 Tage im Einsatz
- **Hands-on-Mentalität:** Du packst selbstständig an und bringst viel Eigeninitiative und Motivation mit

Was dich bei uns erwartet

- **Faire Benefits:** 5 Wochen Ferien, 13. Monatslohn und Gewinnbeteiligung.
- **Gutes Miteinander:** Respekt, Wertschätzung und ein starkes Teamgefühl.
- **Entwicklung:** Weiterbildungen und Möglichkeiten, dich fachlich und persönlich weiterzuentwickeln.
- **Praktisch:** Bezahlter Parkplatz.
- **Fun:** A lot of Fun gehört bei uns einfach dazu!
- **Goodies:** Vegane Leckereien inklusive 🍪

Der nächste Schritt

Möchtest du Teil eines tollen Teams werden? Bewirb dich direkt über unser Online-Portal. Wir freuen uns auf dich!

