

Merz ist mit seinem Mutterhaus an der Bahnhofstrasse in Chur und acht Fachgeschäften das innovative und dynamische Bäckerei-Konditorei-Confiserie-Gastronomieunternehmen der Südostschweiz. Freundlichkeit, Herzblut, Handarbeit, Innovationsgeist, Fachkompetenz und Zusammengehörigkeitsgefühl zeichnen das Schaffen von über 140 Merz Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern aus.

Für unsere Backstube auf dem Churer Rossboden suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung eine aufgestellte Persönlichkeit als

Produktionsmitarbeiter w/m/d

100%

Ihre Aufgabe: Direkt der Teamleitung unterstellt, arbeiten Sie als Produktionsmitarbeiter (w/m/d) in unserer Backstube auf dem Churer Rossboden. Sie unterstützen die Mitarbeitenden der Bäckereiabteilung bei der Herstellung unserer Brote, Brötchen und saisonalen Gebäcken sowie bei der Reinigung.

Ihr Profil: Wir suchen eine motivierte, flexible und engagierte Person mit Deutschkenntnissen. Sie haben von Vorteil bereits einmal in einer Backstube oder Küche gearbeitet und Freude am Umgang mit Lebensmitteln. In einer lebhaften Backstube fühlen Sie sich wohl und der herzliche und offene Umgang mit Kolleginnen und Kollegen liegt Ihnen im Blut.

Unser Angebot: Wir bieten Ihnen eine vielseitige, kreative und von Handarbeit geprägte Aufgabe in unserer modernen Backstube. Sie werden von Ihren Arbeitskolleginnen und Arbeitskollegen umfassend in Ihre Aufgabe eingearbeitet. Innerhalb unserer an sieben Tagen die Woche produzierenden Bäckereiabteilung, arbeiten Sie in einer geregelten 5-Tage-Woche zwischen Montag und Sonntag von 04.00 bis 13.00 Uhr (inkl. Pause).

Möchten Sie mehr über die Tätigkeit erfahren, dann senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen an:

Merz Fertigungs AG, Frau Ersilia Casanova
Bahnhofstrasse 22, CH-7000 Chur, Schweiz
Tel: +41 81 257 15 15, E-Mail: jobs@merz.swiss
Website: merz.swiss, facebook.com/merzswiss

