

Betriebsleiterin Bäckerei-Konditorei-Confiserie

Betriebsleiter Bäckerei-Konditorei-Confiserie

Nahrung

Handel

Betriebsleitende Bäckerei-Konditorei-Confiserie führen Unternehmen oder sind in Kaderfunktionen von Bäckereien, Konditoreien, Confiseries oder Produktionsbetrieben der Back- und Süßwarenindustrie tätig. Sie koordinieren die Aufgaben und Aufträge zusammen mit Mitarbeitenden, Lieferanten und Partnerinnen des Betriebs.

Aufgaben



Als Inhabende, leitende Angestellte oder Geschäftsführende übernehmen Betriebsleitende Bäckerei-Konditorei-Confiserie vorwiegend betriebswirtschaftliche Tätigkeiten. Sie erfüllen anspruchsvolle administrative Aufgaben, führen die Korrespondenz mit Lieferantinnen, Kunden oder Behörden und leiten Sitzungen. Das Ziel der Betriebsleitenden ist die erfolgreiche Positionierung ihres Unternehmens auf dem Markt.

Im Wettbewerb mit den Mitbewerberinnen gilt es, sich den ändernden Bedürfnissen der Kundschaft anzupassen und durch ein spezifisches Produktesortiment und eine marktorientierte Preisgestaltung Kaufanreize zu schaffen. Um eine breite Käuferschicht auf das Angebot aufmerksam zu machen, erarbeiten Betriebsleitende Bäckerei-Konditorei-Confiserie Werbe- und Verkaufsstrategien. Das beinhaltet neben der Produktinnovation auch die optische Aufwertung der Verkaufsräume und Schaufenster.

Betriebsleitende Bäckerei-Konditorei-Confiserie führen betriebliche Projekte wie Um- und Neubauten oder die Anschaffung neuer Anlagen und Maschinen. Mit ihrem Fachwissen in der Unternehmensentwicklung nutzen sie die Finanz- und Betriebsbuchhaltung als Positionierungsinstrument, um weitere wirtschaftsfördernde Massnahmen einzuleiten. So helfen sie beispielsweise Arbeitsabläufe zu verbessern, legen Massnahmen zur Arbeits- und Betriebssicherheit fest und überprüfen deren Umsetzung.

Betriebsleitende Bäckerei-Konditorei-Confiserie sind nicht nur die Ansprechpartner von Geschäftsleitung sowie Mitarbeitenden, sondern auch der Kundinnen, Lieferanten, Partnerinnen, Medien und Behörden.

Arbeitsumgebung

Betriebsleitenden Bäckerei-Konditorei-Confiserie steht als selbstständigen Unternehmenden ein breites Wirkungsfeld offen. Sie können Führungsaufgaben in einer Kaderfunktion, beispielsweise als Geschäftsführende, Marktführende, Fachmarktleitende oder Verkaufsleitende, übernehmen. Betriebsleitende haben im Fach- und Detailhandel ausgezeichnete Chancen. Weitere Möglichkeiten eröffnen sich ihnen als Fachausbildner oder als Prüfungsexpertinnen.

Ausbildung

Die Ausbildung wird in der Regel berufsbegleitend in Form von Modulen gemacht. Die Zulassungsbedingungen für die Prüfung stehen in der Prüfungsordnung des SBFI.

Weiterbildung

Kurse

Angebote der Richemont Fachschule

Höhere Fachschule

Dipl. Techniker/in HF Lebensmitteltechnologie

Fachhochschule

Bachelor of Science (FH) in Lebensmitteltechnologie, Bachelor of Science (FH) in Betriebsökonomie

Nachdiplomstufe

Angebote von höheren Fachschulen und Fachhochschulen in verwandten Bereichen, z. B. Master of Advanced Studies (FH) in Dienstleistungsmanagement, MAS in Business Administration usw.

Ähnliche Berufe

Beruf

Lebensmitteltechnologe/-login HFP

<https://www.orientation.ch/fr/de/berufe/lebensmitteltechnologe-login-hfp>

Weitere Infos

Swissdoc Nummer

0.210.35.0

Weiterführende Links

Gesetzliche Grundlagen

<https://www.becc.admin.ch/becc/public/bvz/beruf/show/70237?lang=de>