

Betriebsleiterin Bäckerei-Konditorei-Confiserie

Betriebsleiter Bäckerei-Konditorei-Confiserie

Nahrung

Handel

Als Betriebsleiterin oder Betriebsleiter Bäckerei-Konditorei-Confiserie führen und entwickeln Sie ein Unternehmen der Branche Bäckerei-Konditorei-Confiserie in fachlicher, personeller und organisatorischer Hinsicht. Sie gestalten und optimieren Arbeitsabläufe im Betrieb, beobachten die Trends am Markt und entwickeln gemeinsam mit Ihrem Team innovative Produkte und Dienstleistungen.

Aufgaben

Betrieb leiten

- das Unternehmen auf dem Markt positionieren
- innovative und ressourcenschonende Produkte und Dienstleistungen entwickeln
- administrative Aufgaben erledigen
- Korrespondenz mit Lieferantinnen und Lieferanten, mit Kundinnen und Kunden sowie mit Behörden führen
- betriebliche Projekte wie Um- und Neubauten führen
- neue Anlagen und Maschinen beschaffen

Mitarbeitende führen

- Anforderungsprofile erarbeiten, Mitarbeitende führen, Weiterbildungen organisieren
- Arbeitsabläufe gestalten und optimieren
- Massnahmen zur Arbeits- und Betriebssicherheit festlegen und deren Umsetzung überprüfen
- Arbeitsanweisungen erstellen
- Instrumente zur Qualitätssicherung aufbauen

Werbe- und Marketingmassnahmen planen und umsetzen

- durch spezifisches Produktsortiment und marktorientierte Preisgestaltung Kaufanreize schaffen
- Strategien erarbeiten, um Kundschaft auf das Angebot aufmerksam zu machen, etwa durch neue Produkte oder durch Dekorieren der Schaufenster

Finanzaufgaben

- betriebswirtschaftliche Zusammenhänge analysieren
- Kennzahlen berechnen, Wirtschaftlichkeit analysieren und notwendige Massnahmen einleiten
- wirtschaftsfördernde Massnahmen aufgrund der Finanz- und Betriebsbuchhaltung einleiten

Arbeitsumgebung

Als Betriebsleiterin oder Betriebsleiter Bäckerei-Konditorei-Confiserie arbeiten Sie in handwerklichen Klein- und Mittelbetrieben, in industriellen Produktionsbetrieben der Back- und Süsswarenindustrie, in Confisereien oder bei

Grossverteilern. Sie können auch in der Gastronomie, in Hotels und Grossküchen von Spitälern und Heimen oder selbstständig im eigenen Betrieb tätig sein.

Anforderungen und Interessen

Anforderungen

Fähigkeit, Mitarbeitende zu führen
Flair für Zahlen
Freude an Verkauf und Beratung
Kontaktfreudigkeit
Sinn für Hygiene und Sauberkeit

Interessen

Mit Nahrungsmitteln arbeiten
Beraten
Führen und Verantwortung übernehmen
Kontakt zu Menschen haben

Ausbildung

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

Angebote

Alle anzeigen

<https://orientation.ch/fr/recherche/formations?profession=128721>

Weiterbildung

Fachhochschule

Bachelor of Science in Lebensmittelwissenschaften
<https://berufsberatung.ch/de/studienrichtungen/lebensmittelwissenschaften>
Bachelor of Science in Betriebswirtschaft
<https://berufsberatung.ch/de/studienrichtungen/betriebswirtschaft>

Je nach Fachhochschule gelten unterschiedliche Zulassungsbedingungen.

Ähnliche Berufe

Beruf

Lebensmitteltechnologie/-login HFP

[https://orientation.ch/fr/de/berufe/lebensmitteltechnologie
-login-hfp](https://orientation.ch/fr/de/berufe/lebensmitteltechnologie-login-hfp)

Weitere Infos

Swissdoc Nummer

0.210.35.0

Weiterführende Links

Schweizerischer Bäcker-Confiseurmeister-Verband (SBC)

<https://www.swissbaker.ch>

Hotel & Gastro Union

<https://www.hotelgastrounion.ch/de>

Berufsorganisation der Hotellerie- und Gastrobranche

Gesetzliche Grundlagen

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