



Bäcker/in mit Erfahrung für Schichtleitung gesucht

5 Tage-Woche (SA-SO frei), keine Nachtarbeit – Vollzeit (40h)

Bäckergesell/in – Bäckermeister/in (w/m/d):

So sieht dein Arbeitstag bei uns aus:

- Mitarbeit in der Backstube und bei der Produktentwicklung
- Steuerung der Produktion und Erstellung der Dienst- und Urlaubspläne
- Herstellung sämtlicher Backwaren nach hauseigenen Rezepten in handwerklicher Fertigung und in Bio-Qualität (keine Fertigmischungen, keine chemisch-synthetischen Backmittel, naturbelassene Mehle)
- Unterstützung im Qualitätswesen und bei der Produktoptimierung

Das bringst du mit:

- Abgeschlossene Ausbildung als Bäcker/in oder Bäckermeister/in
- Erfahrung in leitender Funktion von Vorteil – aber kein Muss
- Leidenschaft für traditionelles Bäckerhandwerk
- Organisationstalent und Verantwortungsbewusstsein
- Freude an der Arbeit im Team
- Soziale Kompetenz und Führungsqualität

Wir bieten:

- + 5-Tage-Woche (Montag – Freitag)
- + Arbeit am Vormittag, nachmittags frei
- + Kernarbeitszeiten von 05:00 – 13:00 Uhr
- + Lange Einarbeitungszeit und interne Schulung für reibungslosen Einstieg
- + Nahezu keine Überstunden - Überstunden werden alle extra bezahlt
- + Flexible Arbeitszeiten und Urlaubsplanung
- + Vergünstigungen/Mitarbeiter-Rabatt auf alle Brote und Backwaren
- + Tägliches Frühstück
- + Ein familiäres Arbeitsumfeld und ein tolles Betriebsklima
- + Entwicklungsmöglichkeiten und Besuch von Fortbildungen
- + Firmenauto (auch zur Privatnutzung)
- + Welfare-Leistungen



Naturreines Brot. Tag für Tag. Pane genuino. giorno dopo giorno.

