

BÄCKER*IN

für Tagesbäckerei auf einem Bio-Hof

BACKEN IST DEINE LEIDENSCHAFT?

DANN IST SCHON MAL DAS WICHTIGSTE ERFÜLLT!

Du bringst eine **abgeschlossene Ausbildung als Bäcker*in/Konditor*in** mit und hast Freude am Umgang mit Lebensmitteln. **Qualität** steht für Dich an erster Stelle, und Du arbeitest gerne in einem **teamorientierten Umfeld**.

Außerdem bist Du bereit, auch mal am **Wochenende** zu arbeiten. Deine Arbeitszeiten liegen zwischen Montag und Samstag, verteilt auf 4 bis 5 Tage pro Woche.

DEINE AUFGABEN IN DER TAGESBÄCKEREI

TRADITIONELLE HANDWERKSKUNST

Als Teil unseres Teams übernimmst Du die **Herstellung und Weiterverarbeitung** verschiedenster Teige. Dabei setzt Du auf traditionelles Backen und arbeitest mit unserer eigenen **Sauerteigführung**, um Brot und Brötchen von höchster Qualität zu backen.

Deine Aufgabe ist es, sicherzustellen, dass alle Abläufe reibungslos funktionieren, damit unsere Produkte pünktlich und in **besten Qualität** fertig sind. Zudem achtest Du darauf, dass sämtliche Hygiene-Standards stets erfüllt und eingehalten werden.

Wenn Du eine **Leidenschaft für traditionelles Handwerk** hast und in einem engagierten Team arbeiten möchtest, bist Du bei uns genau richtig!

DEINE BEWERBUNG

Bei uns sind alle Bewerber*innen willkommen, unabhängig von Geschlecht, Herkunft oder sexueller Orientierung. Hast Du Fragen, wende Dich gerne an uns!

 bewerbung@schuemannhof.de

 04127/8488



www.schuemannhof.de/jobs



Schümannhof

Bioprodukte seit 1980

WAS BIETEN WIR?

Was wir Dir bieten? Bei uns hast Du die Möglichkeit, Deine Leidenschaft für das Backen voll auszuleben und Deine Ideen einzubringen. Du arbeitest an einer sinnvollen Aufgabe in einem angenehmen Arbeitsumfeld. Zusätzlich profitierst Du von einem attraktiven Personalrabatt und einem langfristigen, sicheren Arbeitsverhältnis in einer Tagesbäckerei. Wenn Du Lust hast, Teil unseres Teams zu werden, freuen wir uns auf Deine Bewerbung!