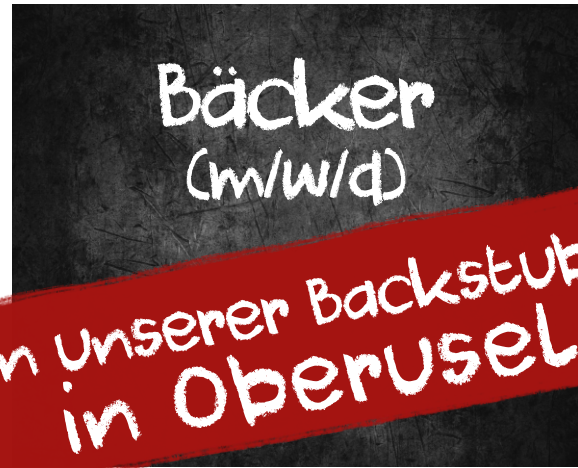




in unserer Backstube
in Oberusel



Wir lieben und leben das traditionelle Bäckerhandwerk. Deshalb stellen wir unsere Backwaren frisch in unserer Backstube selbst her - und zwar mit den besten Zutaten der Natur. Bei uns gibt es individuell von Hand gefertigte Einzelstücke, die zwar nicht jeden Tag genau gleich aussehen, dafür aber mit viel Liebe gemacht sind und hervorragend schmecken.

Unser Backstubenteam braucht kurzfristig tatkräftige Unterstützung:

Der/die ideale Kandidat/in verfügt über eine abgeschlossene Bäcker Ausbildung und hat bereits einige Jahre als Bäcker:in in sämtlichen Bereichen der Produktion (Teig, Tisch, Ofen) gearbeitet. Außerdem bringen Sie Begeisterung und Leidenschaft für unser traditionelles Handwerk sowie Freude an der Arbeit im Team mit.

Es erwartet Sie ein langfristig sicherer Arbeitsplatz in der Tag- und Nachtschicht, ein gutes, leistungsorientiertes Gehalt, ein reizvoller Personalrabatt, attraktive Sonn- und Feiertagszuschläge, eine sehr abwechslungsreiche Tätigkeit in einem wertschätzenden Arbeitsumfeld, eine umfassende Einarbeitung und viel Raum für die eigenen Ideen und Talente.

Freuen Sie sich auf eine Tätigkeit in einer offenen und kollegialen Teamkultur mit Verantwortungsübernahme. Werden Sie ein Teil unseres gelebten Handwerks, denn Sie stellen vielfältige Backwaren aus Zutaten der Natur her. Sie bereiten Teige vor, backen und veredeln die Backwaren sowohl mit den Händen wie auch mit moderner Technik und alles unter Einhaltung unserer Qualitäts- und Hygienestandards.

Interessiert? Dann sollten wir uns kennenlernen!

Wir freuen uns auf Ihre aussagefähige Bewerbung inklusive vollständigem Lebenslauf und Zeugnissen unter Angabe des nächstmöglichen Eintrittstermins per Mail an jobs@kroegers-broetchen.de. Rufen Sie uns bei Fragen gerne an (T: 06171 / 580777)!

