

## **Tradition mit Zeitgeist**

Handwerk, Qualität, Frische & Genuss. Das sind die vier Säulen unserer Premium Backstube, die uns tragen und für die wir täglich unser Bestes geben. Dass uns das gelingt, verdanken wir unserem Premium-Team und unserer Arbeitsweise: Wir sind ein modernes Familienunternehmen und trotz aller Professionalität geht es bei uns familiär zu. Sowohl in unserer Backstube, als auch in unseren 12 Fachgeschäften arbeiten wir Hand in Hand, unterstützen einander und gehen wertschätzend miteinander um ... damit sich nicht nur unsere Gäste sondern auch unsere Mitarbeiter:innen rundum wohl fühlen können.

Wir suchen zum nächstmöglichen Zeitpunkt

## **Bäcker (m/w/d) / Bäckermeister (m/w/d)**

**für unseren Standort in Leipzig, Zimmerstraße 1 „Die 1. Leipziger Brotschule“**

### **Darauf kannst du dich freuen!**

#### **Faire & pünktliche Vergütung:**

Wir bieten Dir eine faire Vergütung je nach Qualifikation.

#### **50 % RABATT:**

Bei uns bekommst Du einen Mitarbeiterrabatt von bis zu 50%.

#### **Sonn- und Feiertagszuschläge:**

Bei uns gibt es an Sonntagen und Feiertagen Zuschläge.

#### **Altersvorsorge:**

Wir bieten Dir eine betriebliche Altersvorsorge.

Du suchst nach einer neuen Herausforderung in einem Familiären-Team, bei dem auch die Leidenschaft an der Arbeit nie zu kurz kommen darf?

Wenn Du gerne an der Herstellung von hochwertigen Backwaren beteiligt bist und eigene Kreativität mit einbringen möchtest, dann bist du bei uns genau richtig.

### **Zu Deinen Hauptaufgaben zählen:**

- Mit Liebe zum Detail mischst Du Mehl & alle anderen Zutaten so an, dass unsere Brote, Brötchen & Kuchen zum Dahinschmelzen, lecker werden.
- Backen nach alter Tradition lässt Dein Herz höherschlagen.
- Backen vor Ort mit regionalen Zutaten und hauseigen Rezepten.
- Du stellst frische Teige und Massen für unsere hochwertigen Backwaren her.
- Du arbeitest verschiedene Teige auf und verarbeitest sie.
- unseren Kursteilnehmern bringst du das Backen von Brot und Brötchen mit Liebe bei und gibst Fachwissen & Erfahrungen weiter.
- Dabei bist Du ein echter Qualitäts-Verfechter.
- Du sorgst für Ordnung und Sauberkeit gemäß HACCP Richtlinien.

## **Dein Profil:**

- Du verfügst über eine abgeschlossene Berufsausbildung als Bäcker oder Bäckermeister (m/w/d).
- Dein Herz schlägt für das Backhandwerk.
- Du willst aus den besten Rohstoffen hochwertige Brote, Brötchen, Kuchen und vieles mehr herstellen.
- Du willst deine kreativen Ideen in die Entwicklung neuer Produkte einbringen.
- Du kannst gar nicht anders, als mit deiner gewinnenden Art allen Gästen zu jeder Tageszeit ein Lächeln ins Gesicht zu zaubern.
- Du arbeitest eigenständig und gewissenhaft.
- Du besitzt ein hohes Hygienebewusstsein.
- Du liebst es, unsere Gäste mit der Zubereitung von Kaffeespezialitäten, Snacks und Frühstücken zu verwöhnen.
- Du begeisterst Dich für unsere Premium-Backwaren, für unser Handwerk und willst wissen, wie sie hergestellt werden und was drin ist.
- Du bist charmant, kommunikationsstark und wählst die richtigen Worte bei unseren Gästen.
- Du hast ein freundliches, sicheres und gepflegtes Auftreten.
- gute Deutschkenntnisse in Wort und Schrift
- Du bist verantwortungsbewusst, zuverlässig und teilst unsere gemeinsame Vorstellung der Arbeitskultur und die Leidenschaft vom Backhaus Wentzlaff

## **Das bieten wir Dir:**

### **DARUM MACHT DER JOB BESONDERS VIEL SPAß:**

- Wir bieten Dir eine faire Vergütung je nach Qualifikation.
- deine Arbeitszeit 4:30- 13:30 Uhr oder 12:00-17:30 Uhr (Zweischicht System)
- Bei uns bekommst Du einen Mitarbeiterrabatt von bis zu 50%.
- Bei uns gibt es an Sonntagen und Feiertagen Zuschläge.
- Wir bieten Dir eine betriebliche Altersvorsorge.
- Dich erwartet ein aufgeschlossenes Team und eine offene Arbeitsatmosphäre.
- Wir bieten Dir Raum für Deine persönliche Weiterentwicklung.
- Wir haben flache Hierarchien und immer ein offenes Ohr für dich.

Bewirb Dich jetzt! Wir freuen uns auf Deine kurze Bewerbung!

Deine Bewerbung per E-Mail: [bewerbung@backhaus-wentzlaff.de](mailto:bewerbung@backhaus-wentzlaff.de)