



Bäcker/ in (w/m/d)

für unser neues Backhaus in Herrenberg

Für unser neues **Bäcker Baier Backhaus** in Herrenberg-Gültstein suchen wir tatkräftige Unterstützung für unser Team in der Bäckerei. Wir backen nach alter Tradition, verarbeiten ausschließlich Demeter Getreide und haben den Anspruch das beste Brot zu backen und dazu brauchen wir die besten Bäcker! (w/m/d)

Ihre Aufgaben

- Eigenverantwortliches Arbeiten in einem jungen-dynamischen Team
- Sie haben Freude sich gemeinsam mit Ihren Kollegen fachlich und persönlich weiter zu entwickeln und unsere Qualität, so wie die Abläufe zu optimieren
- Sie sind kreativ und bringen eigene Ideen für ein abwechslungsreiches und zeitgemäßes Sortiment mit ein
- Sie sind mit Leib und Seele Bäcker/in, Handarbeit, traditionelle Teigführungen und die Verarbeitung von ökologischen Rohstoffen für Sie selbstverständlich
- Sie nutzen modernste Technik um unser Handwerk zu erleichtern und wirtschaftlich zu organisieren

Ihre Voraussetzungen

Sie **lieben gutes Brot** und **leben mit Stolz unser Bäckerhandwerk**. Sie freuen sich über die Herausforderungen des Alltags und wachsen mit Ihren Aufgaben.

- Sie verfügen über eine abgeschlossene Berufsausbildung und / oder mehrjährige Berufserfahrung im Bäckerhandwerk
- Sie haben Erfahrung in der Herstellung von Bio-Backwaren, als qualitätsorientierter Mitarbeiter leben Sie täglich die Leidenschaft für beste Backwaren
- Schicht- und Wochenendarbeit sind für Sie selbstverständlich, Sie arbeiten gerne eigenverantwortlich und denken in Lösungen und haben Freude die Zukunft zu gestalten
- Mit dem kompletten Verzicht auf Backmischungen und zugekaufte Teiglinge teilen Sie unsere Unternehmensphilosophie
- Sie schätzen ein gutes Betriebsklima und integrieren sich in unser Team

Bitte senden Sie Ihre Bewerbung gerne per Mail an:

bewerbung@baecker-baier.de