

Öfferl

Heimatverbundenheit und echtes Handwerk sind unser Anspruch. In den letzten Jahren hat sich viel bei uns getan. Unsere Philosophie und unsere Werte sind aber am Boden geblieben.

Die Naturbelassenheit unserer Rohstoffe ist uns ein besonders großes Anliegen. Deshalb arbeiten wir nur mit Partnern und Partnerinnen die gleich denken wie wir. Das ist uns wichtig.

Wir haben die Vision authentische Produkte zu schaffen, die mit ihrer Qualität überzeugen und neue Maßstäbe setzen. Brote mit Charakter. Aus traditionellen Rezepturen. Auf Bio Natursauerteigbasis. Neu interpretiert. Mit langen Teigruhen. Handgemacht im Weinviertel. Seit 1968. Aus Familienhand. Aus Gaubitsch. Wir suchen leidenschaftliche Mitarbeiter, die mit uns gemeinsam diesen Weg gehen wollen.

Profitieren Sie von einer stabilen und langfristigen Anstellung, in der Ihre Erfahrung und Fähigkeiten voll zur Geltung kommen.

Produktionsmitarbeiter Backstube (m/w/d) 40 Stunden, Gaubitsch im Weinviertel

Deine Aufgaben bei uns

- Du arbeitest mit in der Teigherstellung und Aufarbeitung.
- Du achtest auf Qualitätskriterien und Sauberkeit.
- Du formst Teiglinge per Hand und auch mit maschinellem Einsatz.
- Du arbeitest aktiv mit bei den Prozessen von Gären und Backen.

Was du von uns erwarten kannst

- o Individuelle Einschulung für deine Aufgaben, und kennenlernen unserer Produkte
- 5 Tage Woche von Mo Fr, Arbeitszeiten zwischen: 06:00 Uhr bis 16:15 Uhr
- Während der Arbeitszeit steht dir unser Bio Backwarensortiment und Kaffee frei zur Verfügung
- Großzügiger Mitarbeiterrabatt auf Brot und Gebäck
- o Sicherer Arbeitsplatz in einem respektvollen Team
- o Die Arbeitskleidung wird von uns bereitgestellt und gereinigt
- Eine moderne Ausstattung erleichtert deine Arbeit

Was uns wichtig ist

- Du sprichst kommunikationsfähiges deutsch.
- Du bist motiviert und lernst schnell.
- Du bist eine teamfähige Persönlichkeit, die über ihren Bereich hinaus mit ihren Kollegen zusammenarbeitet.

Jetzt bewerben

Dein monatliches Bruttomonatsgehalt beträgt € 2.000,00 (Basis Vollzeit). Dein Gehalt wird klarerweise je nach Qualifikation und Erfahrung individuell vereinbart.

Bewerbungen mit Lebenslauf und Foto bitte an: karriere@oefferl.bio