



# Öfferl

## Die Bäckerei 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.

*Du bist ein Morgenmensch und Brot und Gebäck sind deine Leidenschaft – wir haben die Backstube dafür!*

**Bäcker (m/w/d)**

**40 Stunden / Filialen Wien**

## **Deine Aufgaben bei uns**

- Backen von Brot, Gebäck sowie süßem Plundergebäck inkl. notwendige Vorbereitungen
- Unterstützung bei der Einarbeitung neuer Bäcker und Filialmitarbeiter
- Durchführung von Qualitätskontrollen (Produkte, Hygiene, Verfügbarkeit)
- Überprüfung der vorgegebenen Abläufe der Ladenbäcker und Optimierung mit Absprache
- Sicherstellung der ordnungsgemäßen Lagerung von Rohstoffen und fertigen Produkten
- Übernahme der Aufgaben der Qualitätsverantwortlichen bei deren Abwesenheit

## **Was du von uns erwarten kannst**

- Individuelle Einschulung für deine Aufgaben, und kennenlernen unserer Produkte
- Keine Teildienste / Dienstzeiten von ca. 04:30 – 13:00 Uhr je nach Filiale
- Während der Arbeitszeit steht dir unser Bio Backwaren sortiment und Kaffee frei zur Verfügung
- Großzügiger Mitarbeiterrabatt auf Brot und Gebäck
- Sicherer Arbeitsplatz in einem respektvollen Team
- Alle Filialen sind öffentlich gut erreichbar
- Die Arbeitskleidung wird von uns bereitgestellt und gereinigt
- Ein moderner Elektrobackofen mit vorprogrammierten Backprogrammen erleichtert deine Arbeit

## **Was uns wichtig ist**

- Du sprichst sehr gut deutsch.
- Du bringst Erfahrungen aus einer Backstube mit. Optimal mit einem Lehrabschluss als Bäcker.
- Du bist gut im Organisieren von verschiedenen Tätigkeiten.
- Du bist eine teamfähige Persönlichkeit, die über ihren Bereich hinaus mit ihren Kollegen zusammenarbeitet.

Jetzt bewerben

*Arbeiten mit Sinn – bei uns leitest du einen echten Beitrag zum Erfolg des Unternehmens. Freue dich auf spannende Aufgaben, die dich täglich herausfordern und weiterbringen!*

Bei entsprechender Ausbildung und Erfahrung beträgt dein monatliches Bruttogehalt € 2.239,78 auf Basis Vollzeit 40 h/Woche exklusive Zuschläge wie Feiertag, Sonntag und Nachstunden.

Das Gehalt wird nach Erfahrung individuell vereinbart.

Bewerbungen mit Lebenslauf und Foto bitte an: [karriere@oefferl.bio](mailto:karriere@oefferl.bio)