

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.

Für unsere Kuchen- und Plunderherstellung suchen wir motivierte Mitarbeiter – die mit hochwertigen Rohstoffen arbeiten und von moderner, arbeitserleichternder Technologie unterstützt werden.

Bäcker:in (m/w/d) 40 Stunden (m/w/d)

Deine Aufgaben bei uns

- Sie besprechen mit dem Backstubenleiter den Ablauf der Tagesproduktion.
- Sie koordinieren die Weitergabe fertiger Produkte (Ofen, Kühlung, Weiterverarbeitung)
- Sie stellen mit dem Team unser Plunder- Feingebäck- Kuchensortiment sowie Füllungen und Cremen her.
- Sie stellen einen reibungslosen Produktionsablauf sicher.
- Sie kontrollieren Ihr Lager (first in, first out Prinzip) und leiten dem Einkauf Ihre Bestellung weiter.
- Sie kontrollieren die Bäckermaschine auf Einstellung von Gewicht, Teigformung etc.
- Sie können Rezeptvorgaben lesen und können danach arbeiten.
- Sie halten gewissenhaft unsere Hygiene und Qualitätsrichtlinien ein.

Was du von uns erwarten kannst

- Individuelle Einschulung für Ihre Aufgaben, und kennenlernen unserer Produkte
- Keine Teildienste / Dienstzeiten (5 Tage Woche) Startzeit zwischen 05:00 Uhr oder 7:00 Uhr
- Während der Arbeitszeit steht Ihnen unser Bio Backwarensortiment und Kaffee frei zur Verfügung
- Großzügiger Mitarbeiterrabatt auf Brot und Gebäck
- Sicherer Arbeitsplatz in einem respektvollen Team
- Die Arbeitskleidung wird von uns bereitgestellt und gereinigt
- Eine moderne Ausstattung erleichtert Ihre Arbeit

Was uns wichtig ist

- Sie sprechen sehr gutes Deutsch.
- Sie haben eine Ausbildung als Bäcker oder/und Konditor.
- Sie sind gut im Organisieren von verschiedenen Tätigkeiten in Ihrem Bereich.
- Sie sind eine teamfähige Persönlichkeit, die über ihren Bereich hinaus mit ihren Kollegen zusammenarbeitet.

Jetzt bewerben

Starten Sie bei uns in einem Arbeitsumfeld, das Qualität und Entlastung verbindet – bewerben Sie sich jetzt!

Das monatliche Bruttogehalt beträgt für ausgebildete Bäcker:innen mit entsprechender Berufserfahrung € 2.500,00 auf Basis einer Vollzeitbeschäftigung mit 40 Wochenstunden (kollektivvertraglicher Mindestlohn VG 3: € 2.295,77).

Für Hilfskräfte gilt eine Entlohnung gemäß der jeweiligen kollektivvertraglichen Einstufung (VG 5: € 2.012,12 brutto monatlich). Die tatsächliche Entlohnung wird je nach Qualifikation und Erfahrung individuell vereinbart.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung mit Lebenslauf über unser Bewerbungsportal. Gerne können Sie Ihrer Bewerbung auch ein Foto beifügen. Alternativ können Sie Ihre Unterlagen auch per E-Mail an karriere@oefferl.bio senden.