

<https://jetztjob.de/job/baecker-becker-stellenangebote/baecker-becker-produktionsleiter/>

## Produktionsleiter Backstube (m/w/d) bei De' Bäcker Becker

### Beschreibung

Du hast Freude am Erfolg und bei der Arbeit mit duftend frischen Backwaren? Dann bist du bei uns richtig!

In einem jungen, engagierten Team ist für uns die Mitarbeiterzufriedenheit wichtig. Gemeinsam arbeiten wir daran, unsere Kunden jederzeit mit frischen, duftenden Brötchen zu versorgen. Brote, Kuchen, Torten, feine Snacks runden unser Angebot ab. Du willst mit dabei sein?

Wir arbeiten im Team mit Mitarbeitern aus der Pfalz, aus Italien, aus Deutschland, aus Kuba, aus Rumänien, aus Syrien, aus Sri Lanka – uns verbindet die Liebe zu frischen Backwaren und das gemeinsame Leben in der Pfalz!

### Einstellungsorganisation

De' Bäcker Becker

### Beschäftigungsverhältnis

Vollzeit

### Branche

Bäckerei

### Arbeitsort

Venninger Straße 1, 67480,  
Edenkoben, Rheinland-Pfalz,  
Deutschland

### Veröffentlicht

15. Juli, 2022

Produktionsleiter

### Mitarbeiter Vorteile

- Leistungsgerechte Bezahlung
- Mitarbeiterrabatt auf unsere Backwaren
- Unbefristetes Arbeitsverhältnis
- Selbstständiger Job mit verantwortungsvollen Aufgaben
- Einen systemrelevanten Arbeitsplatz in einem expandierenden Familienunternehmen
- Kollegiale und familiäre Arbeitsatmosphäre
- Krisensicherer Arbeitsplatz
- Verschiedene Arbeitszeitmodelle
- Firmenkooperation mit einem Fitnessstudio
- Betriebliche Altersvorsorge
- Innerbetriebliche Fortbildungen mit Top-Referenten aus der Branche
- Übernahme der Fortbildungskosten
- Die Arbeit in der Gläsernen Backstube ist einzigartig
- 5-Tage-Woche in verschiedenen Arbeitszeitmodellen
- Arbeitskleidung wird gestellt und firmenintern gewaschen

### Deine Aufgaben

- Herstellung von Brot, Brötchen und Gebäck an den verschiedenen Stationen
- Mitverantwortlich für Warenlagerung, Bestellvorgänge und Hygiene
- Teamorganisation

### **Dein Profil**

- Du bist Bäckermeister oder Bäcker mit langjähriger Berufserfahrung
- Handwerkliches Geschick bei der Aufbereitung der Teige
- Erfahrenes Auge bei der Ofenarbeit und für die Reife der Teiglinge

### **Haben wir dein Interesse geweckt?**

Haben wir dein Interesse geweckt? Dann sende uns deine Bewerbung per Klick auf die Schaltfläche [**JETZT BEWERBEN**]

Wir freuen uns auf dich!

Wenn du noch mehr Informationen möchtest, schau auf unserer [Website](#) vorbei.