



<https://jetztjob.de/job/baekerei-hanisch/wunstorf-baeckermeister-hanisch/>

Bäckermeister/Stellvertretender (m/w/d) bei der Bäckerei Hanisch in Wunstorf

Beschreibung

Du besitzt ein ausgezeichnetes Wissen im Bereich der Herstellung von frischen Backwaren und Konditoreiprodukten und weißt genau, wie Du diese mit Leidenschaft und Sorgfalt zubereiten kannst. Dadurch sind sowohl Kunden als auch Kollegen stets begeistert von Deinen Produkten. Dein Gespür für Qualität, Kreativität, unternehmerisches Denken und Handeln sowie Deine Teamfähigkeit runden Dein Profil ab. Dann bist Du bei uns genau richtig. Wir sind eine traditionelle Handwerksbäckerei seit 1960 geführt in 3. Generation.

Mit rund 15 Filialen und 3 Café-Restaurants sind wir von Rinteln und Hameln über Wunstorf bis Burgdorf für dich da. Du findest bei uns eine große Auswahl an leckeren Broten, Brötchen, Feingebäck, Snacks, Café-Produkten und vielem mehr. Viele unserer Backwaren sind nach traditionellem Familienrezept zubereitet – auch unsere große Leidenschaft für das Backen haben wir uns dabei seit Generationen bewahrt.

Wir suchen ständig neue Leute für unser tolles Team im Verkauf und in der Backstube.

Haben wir dein Interesse geweckt?

Dann bewirb dich jetzt!
Wir freuen uns auf dich!

Dein Team der Bäckerei Hanisch

Mitarbeiter Vorteile

- 50% Personalrabatt
- 5 Tage Woche
- Leistungsgerechtes Gehalt
- Geburtstagsgeschenk
- Weihnachtsgeschenk
- Betriebliche Altersvorsorge (nach 2 Jahren Betriebszugehörigkeit)
- Eine Ordentliche Einarbeitung wird gewährleistet.
- Pünktliche Gehaltszahlungen immer schon zum Monatsende

Deine Aufgaben

- Anlernen von Gesellen, Produktionshelfer und Ausbilden von Auszubildenden
- Organisation und Kontrolle der Abläufe einer neu zu erstellender Tagschicht
- Sicherstellung und Optimierung eines reibungslosen Produktionsablaufs
- Einarbeitung in Aufgaben eines Produktionsleiters

Einstellungsorganisation

Bäcker Hanisch

Beschäftigungsverhältnis

Vollzeit

Branche

Bäckerei

Arbeitsort

An der Feldmark 5a, 31515,
Wunstorf, Niedersachsen,
Deutschland

Veröffentlicht

11. November, 2023

Bäckermeister

Dein Profil

- Erfolgreich abgeschlossene Bäcker Ausbildung, inklusive Weiterbildung zum Meister
- Vorteil sind Kenntnisse im Umgang mit Produktionsanlagen:
 - Kövi, Rheon, Lippelt, Rondo, Krapfendurchlaufanlage
- Fließende Deutschkenntnisse in Wort und Schrift
- Erste Führungserfahrung
- Routinierter Umgang mit MS-Office sowie gängiger Branchensoftware
- Zuverlässigkeit und die Bereitschaft sich für das Unternehmen einzusetzen

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 benötigst, schau gern auf unserer [Website](#) vorbei.