

Bäcker (m/w/d) bei der Bäckerei Peters in Sassnitz

Beschreibung

Wir von der Konditorei Bäckerei Peters sind ein Familienunternehmen in zweiter Generation aus Sassnitz auf Rügen. Seit 1964 backen wir mit handwerklichem Können, erstklassigen, regionalen Zutaten und großer Leidenschaft. Ob im Sassnitzer Hafen oder umgeben von mondäner Binzer Bäderarchitektur – unsere individuell eingerichteten Cafés und Bäckerei-Filialen befinden sich an den schönsten Ecken der Insel Rügen unweit des Ostseestrandes. Unsere Firmenzentrale am Fährhafen Mukran ist Backstube, Konditorei-Manufaktur, Café und Ideenwerkstatt zugleich. Hier entwickelte Bäckermeister Nils Peters seine Rügener Brotspezialitäten, die der einmaligen Natur der Insel und ihrem Geschmack gewidmet sind.

Mit 120 Angestellten an zwölf Standorten auf der Insel Rügen ist uns unsere Arbeitskultur sehr wichtig. Deshalb versuchen wir, unseren Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern das Arbeitsumfeld so angenehm wie möglich zu gestalten – mit langfristigen Arbeitsverträgen, top ausgestatteten Bäckerei-Filialen und Cafés sowie der Beschäftigung nach individuellen Stärken und Qualifikationen.

Mitarbeiter Vorteile

- **100% Rügen – Wir arbeiten ausschließlich an Einsatzorten auf Rügen**
- **Eine ganzjährige Beschäftigung in Voll- und Teilzeit**
- **Eine übertarifliche Entlohnung**
- **Flexible Arbeitszeiten für den Ausgleich von Beruf und Freizeit**
- **Sonn- und Feiertagszuschläge sowie Weihnachts- und Urlaubsgeld**
- **30% Personalrabatt auf unsere Backwaren**
- **Das Arbeiten mit modernster Backtechnologie und digitalen Tools und Services in top ausgestatteten Filialen**
- **Das Arbeiten mit einem breiten Produktsortiment**
- **Das Arbeiten in einem vitalen und motivierten Arbeitsumfeld mit viel Leidenschaft für das Handwerk und Produkt**
- **Regelmäßig individuelle Einzelschulungen und Weiterbildungen im Team, überbetrieblich und intern durchgeführt**
- **Berufliche Spezialisierungen und Karrierechancen nach besonderer Qualifizierung**
- **Gemeinsame Teamevents sowie Weihnachts- und Jahresfeiern**

Deine Aufgaben

- Du arbeitest bei der Teigherstellung mit einem Rezeptcomputer mit automatischer Mehl- und Wasserverwiegung
- Du hast Teiggefühl und bringst Berufserfahrung mit
- Du arbeitest mit 160er DIOSNA Spiralknetern
- Rundgestoßen und lang gewirkt wird überwiegend von Hand
- Deine Hände sind am Teig und somit entscheidend für die Qualität
- Organisierte und durchdachte Abläufe werden von dir aktiv mitgestaltet und verbessert
- Wir haben die Verantwortung, unsere Kunden mit etwas alltäglichen zu begeistern (Brot und Brötchen)

Beschäftigungsverhältnis

Vollzeit

Branche

Bäckerei

Arbeitsort

Hafenstr. 12c, 18546, Sassnitz,
Mecklenburg-Vorpommern,
Deutschland

Veröffentlicht

24. Mai, 2023

Bäcker

Dein Profil

- Du hast eine abgeschlossene Ausbildung zum Bäcker (m/w/d) oder eine vergleichbare Qualifikation
- ... oder du hast als Quereinsteiger Lust dich von uns innerhalb von 3 Monaten qualifizieren zu lassen
- Du verfügst über Qualitätsbewusstsein und eine saubere und gewissenhafte Arbeitsweise
- Du magst wie wir die Arbeit in der Nacht
- Du hast nichts gegen einen Meerblick während der Arbeitspausen

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 auf unserer [Website](#) vorbei.