



Gragger & Cie

Holzofenbäckerei

Gragger & Cie sucht Sie als Bio Bäckermeister/in für unsere Backstube in Wien – ab sofort und für 40 Wochenstunden.

Unsere Bio Holzofenbäckerei Gragger & Cie steht für Bio Backwaren von höchster Qualität. Das gewährleisten wir durch Handarbeit, biologische Rohstoffe, viel Zeit und unser Herzstück: den selbst konstruierten Holzofen, der für einen unvergleichlichen Geschmack sorgt. Unser Brot und Gebäck sollen ein Genuss sein, den man sich gönnt und der einen verwöhnt.

IHRE AUFGABEN BEI UNS:

- Sie mischen Teige mit unseren Bio Rohstoffen,
- Sie arbeiten an der Tafel in reiner Handarbeit (nur zum Teigkneten und -teilen stehen einfache Geräte zur Verfügung),
- Sie backen Brot, Gebäck und Feingebäck in unserem Holzofen,
- Sie unterstützen uns bei der Produktentwicklung,
- Sie kümmern sich um die Beschaffung und Verwaltung unserer Bio Rohstoffe,
- Sie halten die Backstube sauber und ordentlich (Arbeitsbereiche, Geräte) und setzen unsere Hygiene- und Qualitätsstandards um.

SIE SIND BEI UNS RICHTIG, WENN

- Sie eine abgeschlossene Lehre als Bäcker/in haben,
- Sie sich für gute Lebensmittel begeistern,
- Sie sich mit unserer Unternehmensphilosophie identifizieren können,
- Sie leidenschaftlich gerne in Handarbeit backen,
- Sie gerne im Team arbeiten,
- Sie belastbar, genau und zuverlässig sind und
- sich der Herausforderung Holzofen stellen möchten.

WIR BIETEN IHNEN:

- eine umfassende Einschulung,
- ein sympathisches Team mit einer gemeinsamen Leidenschaft für gute Lebensmittel,
- eigenständiges, verantwortungsvolles Arbeiten.

Der Lohn beträgt EUR 2.684,00 brutto auf Basis Vollzeitbeschäftigung. Die Arbeitstage sind von Montag bis Freitag (Tagarbeit), genaue Zeiten nach Vereinbarung.

Wenn Sie von unseren Bio Produkten und unserer Firmenphilosophie begeistert sind und Sie beim herrlichen Duft von frischem Brot auch ins Schwärmen kommen, dann freuen wir uns über Ihre aussagekräftige Bewerbung mit Lebenslauf und einem kurzen Motivationsschreiben ausschließlich per Mail an Helmut Gragger (helmut@gragger.at).

WWW.GRAGGER.AT