



Gragger & Cie sucht Sie als **BIO KONDITORIN w/m/d** für unsere Konditorei in der Schweidlgasse 25, 1020 Wien – ab sofort und **VOLLZEIT**.

Wir sind Menschen, die Wert auf höchste Qualität, einen bewussten Umgang mit unseren Ressourcen und auf soziale Gerechtigkeit legen. Mensch und Zeit stehen im Fokus. Uns verbindet ein stark ausgeprägtes Interesse an der gesamtgesellschaftlichen Entwicklung. Unsere Säulen sind gutes Brot, gute Chancen, gute Orte und dabei Freude – persönlich, gesellschaftlich und global.

#### **IHRE AUFGABEN BEI UNS:**

- Sie mischen Teige mit unseren hochwertigen Bio Rohstoffen
- Sie arbeiten an der Tafel in reiner Handarbeit
- Sie backen und verzieren unsere Mehlspeisen
- Sie halten die Backstube sauber und ordentlich (Arbeitsbereiche, Geräte) und setzen unsere Hygienestandards um
- Sie unterstützen das kleine, aber feine Team unserer Konditorei unter Leitung der Backstubenleiterin

#### **SIE SIND BEI UNS RICHTIG, WENN**

- Sie eine abgeschlossene Lehre als Konditor/in haben
- Sie sich für hochwertige Lebensmittel begeistern
- Sie sich mit unserer Unternehmensphilosophie identifizieren können,
- Sie leidenschaftlich gerne in Handarbeit arbeiten und kreativ sind
- Sie belastbar, genau und zuverlässig sind
- Sie sich der Herausforderung stellen möchten, ohne Zusatzstoffe und Backmittel kreative Konditorwaren herzustellen

#### **WIR BIETEN IHNEN:**

- einen abwechslungsreichen Aufgabenbereich
- vielseitige Entfaltungsmöglichkeiten
- eine umfassende Einschulung
- ein sympathisches Team mit einer gemeinsamen Leidenschaft für gute Lebensmittel
- eigenständiges, verantwortungsvolles Arbeiten

Das Einstiegsgehalt für diese Position beträgt EUR 2.317,33 brutto monatlich (auf Vollzeitbasis), 14 Gehälter pro Jahr, mit der Bereitschaft zur Überzahlung abhängig von Ihren Vorerfahrungen und Qualifikationen. Im persönlichen Gespräch vereinbaren wir individuell Ihr tatsächliches Gehalt.

Wenn Sie Teil unseres Teams werden wollen, bewerben Sie sich und senden Ihre aussagekräftige Bewerbung samt Lebenslauf und Foto per E-Mail an **office@gragger.at**

Wir freuen uns auf Sie!

**WWW.GRAGGER.AT**