

Konditor (m/w/d) bei der Bäckerei Steinhoff in Welper

Beschreibung

Gemeinsam sind wir stark, können das Sortiment weiter ausbauen und in bester Qualität herstellen; unsere Fachkräfte sind wahre Spürnasen. Sie hören aufmerksam zu, erkennen so neue Trends und setzen Kundenwünsche schnell um. Kompetent, leidenschaftlich, herzlich und hoch motiviert setzt sich unser Team täglich dafür ein, Kundenwünsche zu erfüllen und so das Unternehmen voranzubringen.

Beschäftigungsverhältnis

Vollzeit

Branche

Bäckerei

Arbeitsort

Hammer Landstr. 2, 59514, Welper,
Nordrhein-Westfalen, Deutschland

Veröffentlicht

13. Februar, 2023

Konditor

In der Produktion arbeiten zwei Bäckermeisterinnen, ein Bäckermeister, drei Gesellen, eine Gesellin und zwei Auszubildende. Wir legen sehr großen Wert auf gut ausgebildete Fachkräfte, deren Know-how durch langjährige Erfahrung, aber auch durch stetige Weiterentwicklung wächst. Innovative Ideen, fachliches Wissen und die Begeisterung für das Backhandwerk kennzeichnen unser Backstubenteam. Unsere „Genusshandwerker“ haben nur ein Ziel: immer wieder leckere, frische und abwechslungsreiche Backwaren für unsere Kunden herzustellen.

Mitarbeiter Vorteile

- Gutes Team und tolle Produkte
- Personalrabatt
- Weiterbildungen
- Betriebliche Altersvorsorge
- Regionales Handwerk auf hohem Niveau
- Familiäres Betriebsklima
- Betriebliches Gesundheitsmanagement
- Arbeitskleidung
- Nacht- und Feiertagszuschläge

Deine Aufgaben

- Herstellung von tagesfrischen Backwaren
- Herstellung und Aufarbeitung von Teigen & Massen
- Reinigung von Arbeitsplatz und -geräten

Dein Profil

- Erfahrung in der Backstube oder Ausbildung als Konditor (m/w/d)
- Bereitschaft in der Nacht zu arbeiten
- Du bist mobil

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.