Wir suchen dich

Hof Peters GEMEINSAM

FÜR UNSERE BACKSTUBE

30h bis 38h/ Woche **5 Tage/ Woche**

Deine Verantwortung

- Du arbeitest aktiv im Tagesgeschäft unserer Backstube mit und sorgst für einen reibungslosen Produktionsalltag.
- Du stellst die Qualität unserer Backwaren (Brote und Gebäck) sicher und achtest auf die Einhaltung unserer Qualitäts-, Hygiene- und Sicherheitsstandards.
- Du organisierst und strukturierst die Arbeitsabläufe in der Backstube.
- Du übernimmst die Aufgabenverteilung und begleitest deine Kolleg:innen mit Unterstützungsbedarf im Arbeitsalltag.
- Du übernimmst Verantwortung für Bestellungen, Kapazitäten und die benötigten Lebensmittel und Verpackungen.
- Du achtest auf Ordnung, Material und die Instandhaltung der Räumlichkeiten.
- Du arbeitest eng mit der Bereichsleitung des Innenbereichs sowie der Pädagogik zusammen und bringst dich aktiv in die Weiterentwicklung der Backstube ein.

Du bist

- Ausgebildete:r Bäcker:in und/oder hast gute Erfahrung im selbstständigen Backen und in der Herstellung von Backwaren.
- Lernbereit und entwicklungsorientiert – du hast Freude daran, Neues zu lernen, auszuprobieren und in der Praxis anzuwenden.
- Zuverlässig, sorgfältig und verantwortungsbewusst und arbeitest selbstständig.
- Organisiert, vorausschauend und lösungsorientiert und behältst auch in einem dynamischen Arbeitsalltag den Überblick.
- Teamfähig, kommunikativ und flexibel und arbeitest gerne gemeinsam mit anderen an der Weiterentwicklung der Backstube.
- Deutschsprachig (von Vorteil).

Wir bieten dir

- Eine verantwortungsvolle und abwechslungsreiche Tätigkeit in unserer Backstube.
- Ein Arbeitsumfeld mit Gestaltungsspielraum und der Möglichkeit, eigene Ideen einzubringen.
- Kurze Entscheidungswege und ein kollegiales Umfeld.
- Möglichkeiten zur fachlichen und persönlichen Weiterentwicklung.
- Eine sinnstiftende Aufgabe in einem Projekt mit nachhaltiger Wirkung.
- Attraktive Arbeitszeiten (keine Nacht- und Wochenendschichten).

Lebenslauf und Motivationsschreiben an direktion@hofpeters.be