

Bäckermeister/in (m/w/d)

Bäckerei Göpfert Vertriebsgesellschaft mbH

Hauptstraße 19, 09434 Zschopau OT Krumhermersdorf

Zschopau OT Krumhermersdorf Vollzeit Stelle ab sofort

schnelle Bewerbung möglich

30.10.2024

Die Bäckerei Göpfert ist eine führende Handwerksbäckerei im Erzgebirge mit Sitz in Krumhermersdorf. Wir stellen hochwertige Backwaren nach handwerklicher Tradition unter Verwendung von ausgewählter und kontrollierter Rohstoffe her. Wir versorgen unsere Kunden täglich mit frischem Brot, Brötchen und leckeren Backwaren.

Zur Erweiterung unseres Teams suchen wir eine/n Bäckermeister/in - m/w/d

Was Dich erwartet:

- ein sicherer Arbeitsplatz in einem familiären Arbeitsumfeld
- eine pünktliche und leistungsgerechte Entlohnung sowie Sonderzahlungen + bezuschusste vermögenswirksame Leistungen + betriebliche Altersvorsorge
- 35% Mitarbeiterrabatt auf unsere Produkte
- Geregelte Arbeitszeiten mit Nacht- und Tagschichten
- Urlaub über den gesetzlichen Mindestanspruch hinaus
- eine gut strukturierte Einarbeitungsphase an der Seite unserer erfahrenen Bäcker/innen

Welche Aufgaben du hast:

Allgemein:

- Herstellung von Brot, Brötchen und anderen Backwaren nach traditionellen und modernen Rezepten
- Vorbereitung und Abwiegen von Zutaten sowie das Ansetzen von Teigen und Massen
- Überwachung des Backprozesses und Bedienung von Öfen und anderen Backgeräten
- Einhaltung der Hygiene- und Qualitätsstandards gemäß den gesetzlichen Vorgaben

Personal:

- Personalverantwortung, Personaleinsatzplanung
- Mitwirkung bei Personalbeschaffung und -auswahl, Urlaubsplanung, Mitarbeitergespräche, Problem- und Konfliktlösung, Kontrolle der Lehrausbildung

Organisation:

- Einhaltung, Kontrolle Arbeitsrechtlicher und Lebensmittelrechtlicher Anforderungen im gesamten Betrieb
- Mitverantwortung für wartende und instand haltende Maßnahmen der Betriebstechnik
- Mitwirkung in der Sortimentsgestaltung nach wirtschaftlichen und fachlichen Aspekten
- Zusammenarbeit mit allen Abteilungen (Kommissionierung, Logistik, Konditorei, Feinbäckerei) für einen optimalen Betriebsprozess

Produktion:

- Einhaltung und stetige Verbesserung der Qualität sowie des Produktionsprozesses
- Produktverbesserung und Produktneuentwicklung nach Qualitativen und wirtschaftlichen Aspekten
- Überwachung der Produktionszahlen

Rohstoffe:

- Kontrolle der Rohstoffqualität und Auswahl der zu verwendete Rohstoffe
- Optimierung des Rohstoffeinsatzes unter qualitativen und wirtschaftlichen Aspekten
- Fristgerechte Bestellung der Roh- und Hilfsstoffe, einschließlich Inventuren

Was du mitbringen solltest:

- idealerweise eine abgeschlossene Berufsausbildung als Bäcker/in in Verbindung mit einer Weiterbildung zum Bäckermeister
 - einschlägige Berufserfahrung in diesem Bereich erwünscht
- Du solltest Führungserfahrung haben

Dein Herz schlägt für das Bäckereihandwerk und gute Qualität

- Du bist bereit in der Nacht, Tag und am Wochenende zu arbeiten
- Du solltest ein Teamplayer sein und für dein Team da sein
- Verantwortungsbewusster Umgang mit unseren Ressourcen
- Fachkompetenz – Produktkenntnisse, Profi in der Produktion von Backwaren Qualitätsbewusstsein, wirtschaftliches Denken

Haben wir dein Interesse geweckt? Dann melde dich bei uns! Sende deine Bewerbung an info@baeckereigoepfert.de.

Ansprechpartner für deine Fragen und deine Bewerbung ist Frau Göpfert.

Wir freuen uns von dir zu hören!

Deine Bäckerei Göpfert

Jetzt bewerben!

Kontakt & Infos zur Bewerbung

Bäckerei Göpfert Vertriebsgesellschaft mbH

Herr Stolle

Hauptstraße 19

09434 Zschopau OT Krumhermersdorf

+49 (0)3725 449770

info@baeckereigoepfert.de

www.baeckerei-goepfert.de