

Ein paar Worte zu uns

Auf den ersten Blick sind wir eine Bäckerei, auf den zweiten Blick aber alles andere als eine normale Bäckerei. Denn bei uns gibt es ganz besonderes Sauerteigbrot. Ein Brot, wie es nur wenige backen. Mit außergewöhnlichem Geschmack, besonderem Charakter und langer Frischhaltung. Ohne unnötige Zusatzstoffe.

Auf den dritten Blick sind wir ein dynamisches Start-Up, das zurecht behaupten kann, die Bäckereibranche auf den Kopf gestellt zu haben. Wir gehen neue Wege, sind Vorreiter und versuchen uns immer wieder neu zu erfinden. Geht nicht, gibt's nicht. Wir sind ständig auf der Suche nach neuen Herangehensweisen. Weil uns das Spaß macht und weil wir Vorreiter bleiben wollen.

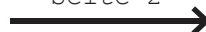
Am wichtigsten ist und bleibt aber unser Fokus auf die Qualität unserer Backwaren. Wir sind 2016 angetreten, außergewöhnliche Brote zu backen. Und dies ist auch heute noch die Basis unseres Erfolgs.

Wenn du uns dabei unterstützen möchtest, wenn du mit anpacken möchtest, wenn du einen kleinen oder gar großen Hang zum Perfektionismus hast, dann bewirb' dich gerne bei uns.

Leitung Backstube (m/w/d)

Welche Eigenschaften solltest du mitbringen?

- ein freundliches und positives Auftreten
- als Führungskraft sollte dein Durchsetzungsvermögen sehr gut ausgeprägt sein
- du arbeitest strukturiert und kannst dich selbst und andere Personen im Team organisieren
- eigenständiges Arbeiten und Entscheidungen zu treffen fällt dir nicht schwer
- Wertschätzung ist für dich nicht nur eine Worthülse
- du bist loyal
- du bist ein „Challenge“-Typ. Anpacken statt Ausreden!
- deine Arbeitsweise ist fokussiert, konzentriert und verlässlich
- du bist fleißig und hast Biss, die Dinge zu Ende zu bringen
- sauberes Arbeiten ist für dich selbstverständlich
- es besteht deinerseits Interesse an einer langfristigen Arbeitsstelle
- du teilst unsere Leidenschaft für hochwertige, handwerklich hergestellte Lebensmittel und verstehst, dass der Schlüssel dazu im Qualitätsbewusstsein der Menschen liegt, die diese Lebensmittel herstellen.
- Berufserfahrung von mindestens 10 Jahren und mindestens 3 Jahre als verantwortliche Person.
In welcher Branche? Egal. Hauptsache du verstehst etwas von Sauerteig und Brotbacken. Du bist Hobbybäcker:in, Bäcker:in, Koch, Köchin, Gastronom:in oder hast ein abgeschlossenes Studium in der Lebensmittel-Branche, oder arbeitest aktuell in einem ganz anderen Berufszweig, bspw. als Teamleiter:in, Abteilungsleiter:in oder Schichtleiter:in, kennst dich aber trotzdem mit dem Backen von Sauerteigbrot aus und bist handwerklich nicht ganz ungeschickt.
- digitale Skills: du kannst mit einem PC, Tablet und Handy umgehen, Mails schreiben, Word und Excel bedienen.



Die wesentlichen Aufgaben sind:

- Personalverantwortung:
Mitarbeitergespräche führen, Arbeitspläne und -zeiten managen
neue Mitarbeiter: Erstkontakt, Probearbeiten, Einlernen
- Den Tag strukturieren. Effizienz ist unser Motto.
- Produktqualität sicherstellen, Produkthanpassungen, Endabnahme
- Rohstoffrecherche und Rohstofftests durchführen
- Ansprechpartner für externe Personen: Techniker, Lieferkunden, usw.
- proaktives Mitgestalten des Unternehmens (Produktneuentwicklung, Prozesse umstellen, Mitarbeitersuche, Teambuilding, usw.)

Was erwartet dich bei uns?

Soweit es geht, kommen wir dir bei den Arbeitsbedingungen entgegen. Klar, die Kernarbeitszeiten der Produktion kann man nicht einfach verschieben, aber eine gewisse Flexibilität der Anfangs- und Endzeiten und das Erledigen von verschiedenen Arbeiten im Home-Office sind kein Problem.

Faire Entlohnung, d.h. ein Lohn, von dem man gut leben kann und der auch im Vergleich mit anderen Unternehmen punkten kann. Für die weitere Entwicklung des Gehalts musst du selbst etwas tun: im Schnitt einen sehr guten Job machen. Zuverlässig sein. Verantwortung übernehmen. Vorkommen wollen und das Unternehmen gleichermaßen voran bringen. Win-win eben.

Wir erwarten von MitarbeiterInnen in Führungspositionen, dass diese das Unternehmen aktiv mitgestalten und weiterentwickeln.

Freies Wochenende und keine Nachtarbeit. (Ausnahmen sind Ostern, Weihnachten und Silvester)

Wir sind Vorreiter. Somit passiert ständig etwas Neues. Langeweile wird sicher nicht aufkommen.

Deine Bewerbung sollte beinhalten:

- Lebenslauf
- Stelle dich vor. Text, Video, Bilder deiner Backwerke, ganz egal.
Hauptsache wir bekommen einen zu dir passenden ersten Eindruck!
- Beschreibung deiner Sauerteigerfahrung
- Gehaltsvorstellung

**Sende deine Bewerbung per Mail an
Tamara Waidele**

bewerbung@diebrotpuristen.de

DIE *Brot*
PURISTEN