



Die „die Fleckenbühler Haus Frankfurt gGmbH“ sucht ab sofort für ihre Bäckerei einen

Bäckermeister (m/w/d), bevorzugt in Vollzeit in Frankfurt-Niederrad

Welche Aufgaben erwarten Sie?

Leitung der Backstube, mit Fokus auf optimale Arbeitsabläufe und Motivation des Teams
Personalverantwortung für 6 Mitarbeitende
Personaleinsatzplanung und Einarbeitung bzw. Ausbildung neuer Mitarbeiter*innen
Einhalten von Sauberkeits- und Hygienestandards und Kontrolle über deren Umsetzung
Aktive Mitarbeit in der Backstube
Sicherstellen unserer hohen Produktqualität
Einkauf und Qualitätskontrollen der Rohstoffe
Unsere Produkte werden in Bio- bzw. Demeter Qualität hergestellt.

Wir wünschen uns:

Leidenschaft für das Bäckerhandwerk und hohes Qualitätsbewusstsein
Flexibilität, Motivation und Belastbarkeit
Eigenständiges und zuverlässiges Arbeiten sowie gute Kommunikation
Bewusstsein für Ordnung und Sauberkeit

Das bieten wir:

Eine leistungsgerechte Vergütung mit steuer- und sozialversicherungsfreien Zuschlägen
Gestaltungsmöglichkeiten und ein angenehmes Arbeitsklima
Regelmäßige Fortbildungsmöglichkeiten
Arbeitskleidung inkl. Wäscheservice
Gute Erreichbarkeit im Süden von Frankfurt
Kostenloser Parkplatz

Haben wir Ihr Interesse geweckt?

Dann erwarten wir ihre aussagekräftige Bewerbung, bevorzugt per mail an:

die Fleckenbühler Haus Frankfurt gGmbH
Personalabteilung, Kelsterbacher Str. 14, 60528 Frankfurt
oder online an: l.seidl@diefleckenbuehler.de

Weitergehende Informationen finden Sie auch unter
<https://xn--die-fleckenbuehler-uzb.de/betriebe/bio-baekerei-frankfurt/>

Gerne beantwortet Ihnen Herr Ludwig Seidl unter der Rufnummer 069 - 677354-200 Ihre Fragen zu der ausgeschriebenen Stelle.