

## Bäckermeister/in

**Stellenanbieter:** Karl-Otto Werz Naturkornmühle GmbH & Co. KG

**Beschreibung:** Die Naturkornmühle Werz ist eine Bio-Manufaktur für Backwaren auf der Schwäbischen Alb. Mit knapp 50 Mitarbeitern stellt Werz sowohl glutenfreie als auch Dinkel-Vollkorn-Produkte her. Auf unseren eigenen Mühlen mahlen wir unser Bio-Getreide kurz vor der Verarbeitung. Unser Anspruch ist es, nachhaltige Bio-Rohstoffe zu verwenden, handwerkliches Können einzusetzen und die beste Qualität unseren Kunden anzubieten.

Zur Verstärkung unseres Teams suchen wir zum nächstmöglichen Zeitpunkt eine/n Bäckermeister/in unbefristet in Vollzeit.

Das tust du:

- Zubereiten und Backen von Gebäck und Broten in Bioqualität
- Getreide mahlen
- Zubereitung von Mehlmischungen
- Entwicklung von neuen Produkten
- Leitung des Bäckerei-Teams

Das bieten wir dir:

- Kein Schichtbetrieb
- Sehr gute Arbeitszeiten
- Familiäres Umfeld
- Handwerkliche Tätigkeiten

**Anforderung:** Das solltest du mitbringen:

- Ausbildung zum/r Bäcker/in bzw. Bäckermeister/in
- Berufserfahrung als Bäckermeister/in bzw. Bäcker/in mit Leitungsfunktion
- Vorzugsweise Erfahrungen mit Bioprodukten und/oder glutenfreien Produkten
- Teamfähigkeit
- Sensibilität für unsere Produkte, die einer sehr sorgfältigen Arbeitsweise bedürfen
- Leidenschaft für handwerkliche Qualität
- Führerschein ist von Vorteil

**Stellenanbieter:** Karl-Otto Werz Naturkornmühle GmbH & Co. KG  
Stäffeleswiesen 28  
89522 Heidenheim, Deutschland

**WWW:** <http://www.werz.bio>



**Ansprechpartner:** Amelie Hoffner

**Telefon:** +49 7321 271 90 13

**E-Mail:** [Amelie.hoffner@werz.bio](mailto:Amelie.hoffner@werz.bio).

**Ursprünglich veröffentlicht:** 19.07.2019

**greenjobs.de-Adresse dieses Stellenangebots:**

<http://www.greenjobs.de/angebote/index.html?id=76820&anz=html>