

Eine nachhaltige und regionale Bäckerei – viele kleine Schritte machen zusammen den großen Unterschied – davon sind wir bei Felzl überzeugt. Darum stehen Nachhaltigkeit, Regionalität und Qualität für uns an erster Stelle. Der respektvolle Umgang mit regionalen Rohstoffen, die Leidenschaft für unsere Produkte und eine zweite Chance für unverkaufte Lebensmittel sind bei uns gelebte Philosophie. Mit Weizen aus dem Pielachtal, Dinkel und Roggen aus dem Waldviertel und Kürbiskernen direkt aus der Steiermark werden in der eigenen Backstube von Hand gefertigte Produkte jeden Tag frisch gebacken. Felzl bietet eine einzigartige Atmosphäre zum Wohlfühlen & Genießen für KundInnen & MitarbeiterInnen.



Das Team in unserer Backstube sucht professionelle Verstärkung:

BÄCKER/IN

Ihre Talente & Qualifikationen

- ✓ Bäckerlehre oder vergleichbare Ausbildung mit Berufserfahrung
- ✓ Fachwissen und fundierte Praxis in der Herstellung von Brot, Gebäck und Feinbackwaren
- ✓ Handwerkliche Aufarbeitung und Herstellung von Teigen
- ✓ Ofenarbeit

Unser Angebot

- ✓ Gehalt: ca € 3.750 brutto/Monat für Vollzeit lt. KV (inklusive Nachtzulagen)
Überbezahlung bei entsprechender Erfahrung und/oder Leistung möglich
- ✓ Arbeitszeiten: ab 0:00, Nachtarbeit kein Schichtdienst
- ✓ 40h/Woche 5 - 6 Tage
- ✓ Ein angenehmes Arbeitsklima in einem kompetenten Team
- ✓ Arbeitsort ist unsere Backstube in der Schottenfeldgasse 88, 1070 Wien
- ✓ Mitarbeit in einem modernen, zukunftsorientierten Unternehmen mit Nachhaltigkeitsgedanken
- ✓ Mitarbeiterrabatte

Falls wir dein Interesse geweckt haben, freuen wir uns über eine aussagekräftige Bewerbung unter jobs@felzl.at.

Weitere Infos zu uns finden Sie unter www.felzl.at oder auf Facebook <https://www.facebook.com/FelzlDerBaecker>