

## Eine urbane Bäckerei – eine Bäckerei für Urbane.

*Unsere Kunden haben viele Gründe sich für die Bäckerei Felzl zu entscheiden. Der eine meint: Der Felzl hat die beste Handsemmel der Stadt. Die andere wird vom Ambiente und der modernen Shop Architektur angezogen. Der dritte steht einfach auf die herrlichen Frühstücksangebote. Der nächste findet die Kaffeeauswahl einfach großartig. Ein weiterer, sehr wichtiger Grund, warum sich unsere Kunden für unsere Bäckerei entscheiden, sind unsere motivierten und kompetenten Mitarbeiter – also DU!*



Das Team in unserer Backstube sucht professionelle Verstärkung:

# MISCHER:IN

## Deine Aufgaben, Talente & Qualifikationen

- ✓ Teigmengen berechnen, Mischen der Teige, Rezepte einwiegen, Teigteilung, Qualitätskontrolle, Rohstoffbestellung
- ✓ **Erfolgreich abgeschlossene Ausbildung als Bäcker oder ähnlicher Abschluss**
- ✓ **Ausgezeichnetes Fachwissen und fundierte Praxis in der Herstellung und Weiterverarbeitung von Feingebäck, Plunder und süßen Backwarenerzeugnissen**
- ✓ Handwerkliches Geschick, Genauigkeit

## Unser Angebot

- ✓ Gehalt: Ca € 4.500 brutto/Monat für Vollzeit lt. KV (inkl Nachtzulagen bei Start um 22:00)
- ✓ Überbezahlung bei entsprechender Leistung und/oder Erfahrung möglich
- ✓ Arbeitszeiten: ab 22:00, Nacharbeit, kein Schichtdienst, 40h/Woche - 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](mailto:jobs@felzl.at).

Weitere Infos zu uns findest Du unter [www.felzl.at](http://www.felzl.at) !