



Bäckermeister*in (m/w/d)

-

Vollzeit

in Berlin-Mariendorf

Unsere Mission ist es, perfekte Backprodukte zu entwickeln – für glückliche Kunden, die unseren Produkten vertrauen. Das erreichen wir mit Menschen, die gerne bei uns arbeiten, der Verwendung der besten Zutaten und der festen Überzeugung, dass man Gutes immer noch besser machen kann. Wir sind ein wachsendes Unternehmen mit derzeit 50 Mitarbeitern. Unsere Mitarbeiter*innen sind die Basis unseres Erfolges. Wir suchen Menschen, die Freude daran haben, Teil eines internationalen Teams zu sein. Wir leben ein respektvolles Miteinander und suchen Mitarbeiter*innen, die aufgeschlossen, kommunikativ und fröhlich sind.

Zu Ihren Aufgaben gehören:

- Überwachung und Kontrolle der Teigqualität
- Herstellung von hochwertigen, traditionellen und kreativen Bäckereiprodukten
- Einhaltung der Qualitäts- und Hygienestandards
- Planung und Arbeitsorganisation im Zuständigkeitsbereich
- Entwickeln und Einführen von neuen Ideen und Produkten

Folgende Voraussetzungen bringen Sie idealerweise mit:

- Teamfähigkeit, Zuverlässigkeit und selbständiges Arbeiten
- Kreativität
- Flexibilität und Belastbarkeit
- Berufserfahrung von Vorteil

Wir freuen uns darauf, Sie kennenzulernen. Bitte schicken Sie Ihre Bewerbung in digitaler Form (PDF) an [**hr@bekarei.com**](mailto:hr@bekarei.com). Lernen Sie uns besser kennen unter [**www.bekarei.com**](http://www.bekarei.com)