

Imping



UNSER TEAM SUCHT VERSTÄRKUNG

Wir sind ein zukunftsorientiertes, handwerkliches Familienunternehmen in der Herstellung von Pralinen und Feingebäck. **Zum nächstmöglichen Eintrittstermin suchen wir zur handwerklichen, maschinenunterstützten Herstellung von Feingebäcken einen**

Backstubenleiter / Bäckermeister / Konditormeister (w/m/d)

Sie sind Bäcker- oder Konditormeister aus Überzeugung und lieben Ihren Beruf. Neben Ihren Erfahrungen mit Feingebäcken verfügen Sie über das Talent, über den Tellerrand hinaus zu schauen. Sie legen großen Wert auf Frische und Qualität und bringen gern Ihre Kreativität mit ein. Ihre vorausschauende Arbeitsweise und Ihr respektvoller Umgang mit Kollegen runden Ihr Profil ab.

Zu Ihren abwechslungsreichen Aufgaben zählen unter anderem:

- Handwerkliche Herstellung von Feingebäcken
- Organisation eines reibungslosen Ablaufs der Fertigungsprozesse
- Führung eines fünfköpfigen Teams
- Personaleinsatzplanung
- Produktentwicklung

Als unser Backstubenleiter erwartet Sie ein motiviertes Team und attraktive Arbeitszeiten. Wir legen als Familienunternehmen großen Wert auf ein offenes und freundliches Arbeitsklima und die Vereinbarkeit von Familie und Beruf.

Haben wir Ihr Interesse geweckt?

Dann senden Sie Ihre aussagekräftige Bewerbung mit Angabe des nächstmöglichen Eintrittstermins sowie Ihrer Gehaltsvorstellung an Frau Eva-Maria Imping.