



Scheiblerei

— Café • Bäckerei • Konditorei —

Wir suchen Verstärkung!

Bäcker:in/Bäckermeister:in (m/w/d) in Vollzeit

Wir sind eine Bäckerei – Konditorei – Café mit Herz, Handwerk und Leidenschaft. Bei uns entstehen Brote, Brötchen und Gebäck aus natürlichen Zutaten, eigenem Natursauerteig und echter Handarbeit. Zur Verstärkung unserer Backstube suchen wir eine engagierte Bäcker:in oder Bäckermeister:in mit Freude am Handwerk.

Deine Aufgaben:

- Herstellung von Broten, Brötchen und Gebäck nach hauseigenen Rezepturen
- Aufarbeiten und backen von Teigen
- Pflege und Führung unseres Natursauerteigs
- Bedienung von Backtechnik (Öfen, Knetanlagen etc.)
- Vorbereitung der täglichen Backmengen und Produktionsplanung
- Ordnung, Sauberkeit und strukturierte Organisation in der Backstube
- Je nach Qualifikation: Übernahme weiterführender Aufgaben

Das bringst du mit:

- Abgeschlossene Ausbildung als Bäcker:in oder Bäckermeister:in
- Leidenschaft für handwerkliches backen mit hochwertigen Zutaten
- Erfahrung im Umgang mit Sauerteig von Vorteil – aber keine Voraussetzung
- Zuverlässige, strukturierte und saubere Arbeitsweise
- Teamfähigkeit, Verantwortungsbewusstsein und handwerkliche Präzision
- Gute Kommunikationsfähigkeit und souveräner Umgang mit Mitarbeiter:innen und Vorgesetzten
- Freude daran, hochwertige Produkte mitzugestalten und zu entwickeln

Wir bieten:

- Faire Vergütung und Rabatte für Mitarbeiter:innen auf unsere Produkte
- Familiäres, wertschätzendes Team
- Arbeit mit hochwertigen Rohstoffen und Sauerteig
- Entwicklungsmöglichkeiten – je nach Qualifikation
- Flexible Arbeitszeiten
- Kreativer Gestaltungsspielraum

Werde Teil unseres Teams – wir freuen uns auf dich!

Bewerbung an: bennet.scheibler@diescheiblerei-cafe.de