

Bäcker:in (m/w/d)

Vollzeit

Über den Job:

mel&koffie - Backen vor Ort, so wie früher. Wir vereinen in jeder unserer Köstlichkeiten die Tradition und das Handwerk vergangener Zeiten mit dem Geschmack der Gegenwart. Wir setzen auf ehrliches Handwerk, hochwertige (Bio-) Rohstoffe, gelebte Nachhaltigkeit und ein faires & starkes Miteinander. Herzlichkeit & gegenseitige Wertschätzung sind der Motor unseres dynamischen Teamspirits und unseres täglichen Kundenkontaktes. Wir begegnen jedem Menschen in seiner ganzen Persönlichkeit und schätzen Diversität.

Möchtest auch Du Teil dieser familiären „DU“ Unternehmenskultur werden, wo noch der Mensch und nicht die Maschinen im Vordergrund stehen, und die ursprüngliche Handwerkskunst gelebt wird – dann haben wir den richtigen Job für dich!

Für unseren Standort in Berlin suchen wir:

Bäcker:innen (m/w/d)

Das sind deine Aufgaben:

- Wiegen, Mischen & Aufarbeiten von Teigen
- Formgebung von Teiglingen
- Arbeiten am Ofen, Überwachung der Teigtemperatur & Teigkonsistenz
- Qualitätssicherung
- Bestellung von Rohstoffen
- Ordentlicher Umgang und hygienische Handhabung mit allen m&k-Produkten & Rohstoffen
- Sicherstellung und Einhaltung der Hygienestandards sowie eines ordentlichen Arbeitsplatzes

Das bringst Du mit:

- Eine erfolgreich abgeschlossene Ausbildung zum/r Bäcker:in
- Leidenschaft zum Bäckerhandwerk & den Produkten
- Eine sorgfältige Arbeitsweise
- Feinmotorisches & handwerkliches Geschick
- Hohes Hygiene- und Sauberkeitsempfinden
- Fähigkeit, selbstständig sowie im Team arbeiten zu können

Das bieten wir:

- Eine professionelle Einarbeitung
- Teil eines jungen, dynamischen Teams zu sein
- Eine wertschätzende & familiäre Unternehmenskultur
- Keine Nachtarbeit, keine Massenproduktion
- Arbeitsbeginn um 5:00 bzw. 6:00 Uhr
- Umfangreiches Paket an Benefits (Kaffee & Tee gratis, 50% Mitarbeiterrabatt)

Wir freuen uns auf Dich und deine Bewerbung mit Lebenslauf inklusive Foto an team@melkoffie.com.