



Du bist Bäcker, deine Leidenschaft gehört dem Handwerk und du liebst den Umgang mit natürlichen Rohstoffen? Du hast Freude an der Kreation von neuen Produkten und verstehst es innovativ zu denken und selbstständig zu arbeiten? Dann auf alle Fälle weiterlesen, denn wir suchen zum nächstmöglichen Zeitpunkt einen

Bio-Bäcker (m/w/d) **(Vollzeit/37,5 Stunden als Tagbäcker)**

für die Herstellung und Weiterentwicklung unserer Kornkracher Produkte.

Wer sind wir?

Wir sind ein Teil des Teams der Vollkornbäckerei Rasche aus Zernien, im Landkreis Lüchow-Dannenberg. Der wilde Osten Niedersachsens ist auch besser bekannt als das Wendland, das neben seiner Naturlandschaft auch viele innovative Bio-Produkte auf den Markt gebracht hat.

Was sind deine Aufgaben?

Die Kornkracher werden ausschließlich am Tag produziert, Nachtschichten sind passé – der Traum eines jeden Bäckers. Du bist für die Planung und Produktion der Kornkracher Produkte zuständig, bringst dich kreativ ein und hast Spaß neue Ideen zu entwickeln, auszuprobieren und umzusetzen. Kaufmännisches Denken wäre von Vorteil!

Was bringst du mit?

Du bist teamfähig, belastbar und ein positiver Zeitgenosse mit großer Lust auf Neuland. Du bringst mindestens einen Gesellenbrief mit oder hast sogar schon einen Meisterbrief? Du bist vielleicht aber auch Lebensmitteltechniker/-in, oder Bäckereitechniker/-in und konntest schon erste Erfahrungen sammeln.

Was ist zu tun?

Schick uns deine aussagekräftigen Bewerbungsunterlagen, mit deinem frühestmöglichen Eintrittsdatum und wir melden uns bei dir.

Vollkornbäckerei Rasche – Göhrdestraße 3 – 29499 Zernien
Tel. 05863/987844 – info@kornkracher.de – www.kornkracher.de

