

# MARTIN AUER

## Bäcker:in (m/w/d)



LG aus dem ATELIER! Hier ist der Arbeitsplatz von Kreativen. In der voll einsehbaren Backstube genauso wie im Flagshipstore mit Café und im Büro. Der MARTIN AUER Spirit ist überall: das Arbeiten mit freundlichen Menschen, mutige Innovationen und das Bestreben, es jeden Tag ein bisschen besser zu machen, machen ihn aus. Als Bäcker:in bei uns im Atelier flechtest du unsere Striezel, formst liebevoll unsere Semmeln und gibst dem Brot die Seele zurück.

### Das sind deine Aufgaben:

- In liebevoller Handarbeit backst du unser bio Brot, Fein- und Kleingebäck.
- Du arbeitest in allen Bereichen der Bäckerei mit und hast Freude an den unterschiedlichsten Tätigkeiten.
- Du stellst sicher, dass die Hygiene und Qualitätsrichtlinien eingehalten werden.
- Gemeinsam im Team entwickelst du neue Produkte und probierst gerne neue Kreationen aus.

### Begeisterung und den richtigen Background bringst du mit:

- Du bist ein echter Teamplayer, schätzt die Zusammenarbeit mit deinen Kolleg:innen und hast eine offene, kommunikative Art.
- Dich begeistert das Bäckerhandwerk und du schätzt das Arbeiten mit hochwertigen Rohstoffen.
- Du hast eine abgeschlossene Lehre als Bäcker:in und bereits erste Erfahrungen in einer Backstube gesammelt.
- Du schaust gerne über das Backblech hinaus und hast Freude daran Neues auszuprobieren.
- Du arbeitest selbstständig, genau und hältst deinen Arbeitsplatz gerne ordentlich.

### Das bieten wir dir:

- Eine schöne und verantwortungsvolle Vollzeit-Tätigkeit in einem eingespielten Team eines innovativen Grazer Unternehmens.
- Eine familiäre Atmosphäre und ehrliche Wertschätzung deiner Arbeit und Ideen.
- Du erhältst den MARTIN AUER-Backstagepass mit tollen Mitarbeiterbenefits.
- Bei uns arbeitest du als Bäcker:in nicht nur nachts sondern auch am Tag. Deine genauen Arbeitszeiten verteilen sich auf die Wochentage Montag bis Samstag und richten sich nach deinem Dienstplan.
- Wir bieten dir ein Nettomonatsgehalt von 2.000€ (40h/Woche) mit der Bereitschaft zur Überbezahlung.

Wenn wir dich von uns überzeugen konnten, freuen wir uns auf deine Bewerbung inklusive Lebenslauf per E-Mail an [welcome@martinauer.at](mailto:welcome@martinauer.at).