



Bäcker, Konditoren und Köche, Dornbirn (A) (w/m/d)

Ihre Aufgaben

In Ihrer Funktion als Teigmischer sind Sie verantwortlich für die Qualität der Herstellung unserer vielfältigen Teige, Massen und Füllungen unseres großen Backwarensortiments.

Ihr technisches Verständnis setzen Sie gezielt für die Betreuung unserer modernen Produktionsanlagen ein.

Aufgrund Ihrer fachlichen Kenntnisse und professionellen Arbeitsweise stellen Sie eine termingerechte Auftragsbearbeitung sicher.

Die Einhaltung unserer hohen Standards sowie unserer Hygieneanforderungen hat bei Ihnen Priorität.

Ihr Profil

Abgeschlossene Ausbildung als Bäcker, Konditor, Koch, Lebensmitteltechniker oder einschlägige Berufserfahrung in der Lebensmittelproduktion

Gute Deutschkenntnisse in Wort und Schrift

Bereitschaft zur Drei-Schichtarbeit

Teamgeist und Einsatzbereitschaft

Wir bieten

Bei uns erwartet Sie eine interessante und abwechslungsreiche Tätigkeit mit modernster Produktionstechnik. Wir als innovatives Vorarlberger Familienunternehmen bieten Ihnen kostenfreie Parkplätze, Arbeitskleidung mit Wäscheservice und Bäckerschuhe. Des Weiteren fördern wir Sie bei Ihrer fachlichen Weiterentwicklung. Freuen Sie sich auf diverse Firmenevents, Mitarbeiteraktionen, sowie Fit und Gesund Veranstaltungen. Wir stehen Ihnen beim Wohnungswechsel zur Seite und unterstützen Sie bei der Wohnungssuche.

Ihr nächster Schritt

Bei etwaigen Fragen stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung

Rudolf Ölz Meisterbäcker GmbH & Co KG

Birgit Oberweger, Achstraße 9, A-6850 Dornbirn, +43 (0)5572 / 38 40-0

Gesetzlich verpflichtender Hinweis: das jährliche KV-Mindestgehalt liegt bei Euro 27.210,- brutto