

SEIT
1901



Für unseren Produktionsstandort in Gelsenkirchen-Erle suchen wir SIE in Vollzeit als:

TEIGMACHER / TEIGHERSTELLER m/w/d

MALZERS gehört mit mehr als 150 Filialen und 2.800 Mitarbeitern zu den führenden Filial-Bäckereibetrieben in Deutschland. Das halbe Ruhrgebiet ist unser Gast. Wir wollen unsere Kunden täglich begeistern, indem wir ihnen mit herausragenden Backwaren Frische, Genuss und Abwechslung bieten. Der wichtigste Schlüssel zum Erfolg sind unsere Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter. Hand in Hand bekommen wir täglich gebacken, wofür uns unsere Kunden lieben.

Ihre Aufgaben:

- Herstellung von Teigen, Füllungen und Massen nach vorgegebenen Rezepturen
- Abwiegen von Teigen
- Überwachung der Teigbildungs- und Gärungsvorgänge
- Einhaltung des Produktionsplanes in Abstimmung mit dem Gruppenleiter
- Einhaltung der gültigen Hygienerichtlinien und Qualitätsstandards (z. B. IFS, HACCP)

Wir bieten Ihnen:

- Branchenüberdurchschnittliche Entlohnung
- Urlaubs- und Weihnachtsgeld
- Kostenlose Arbeitskleidung inkl. Reinigung
- Persönlich zugeschnittene Einarbeitungszeit
- Moderner Maschinenpark
- Mitarbeiterrabatt, Vergünstigungen im Fitnessstudio und vieles mehr

Sie bringen mit:

- Eine abgeschlossene Ausbildung als Bäcker/ Konditor (m/w/d), Fachkraft für Lebensmitteltechnik (m/w/d) oder in einem ähnlichen Beruf
- Erste Berufserfahrungen in der Lebensmittelbranche
- Selbstständige und ergebnisorientierte Arbeitsweise
- Flexibilität, Sorgfalt und Belastbarkeit
- Deutschkenntnisse in Wort und Schrift

Möchten Sie diese Chance annehmen?

Dann bewerben Sie sich unter Angabe Ihres frühestmöglichen Eintrittstermins vorzugsweise auf unserer Homepage unter malzers.de/jobs

Per E-Mail an:
bewerbung@malzers.de

Per Post an:
MALZERS Backstube GmbH & Co. KG,
-Personalabteilung-
Ulrichstraße 13, 45891 Gelsenkirchen

MALZERS