

Mit dem Auge
für Details



Wir suchen Konditoren/innen mit Fingerspitzengefühl.

Sie haben ein Gespür für guten Geschmack und wissen, dass das Auge mitisst? Dann finden Sie bei uns den passenden Freiraum. Ob saisonale Teilchen, frisch gebackene Kuchen vom Blech oder die festliche Torte für den besonderen Anlass – beweisen Sie Ihr Fingerspitzengefühl und helfen Sie mit, nach alten Familienrezepten immer wieder neue leckere Köstlichkeiten zu zaubern – ofenfrisch von Meisterhand.

Was sollten Sie mitbringen?

- Eine abgeschlossene Konditor-Lehre oder ähnliche Qualifikation
- Sie haben idealerweise bereits Berufserfahrungen gesammelt
- Leidenschaft für beste Qualität & ein wachsames Auge auf unsere Rezepte
- Teamfähigkeit, Zuverlässigkeit, Engagement und Flexibilität
- Achtsamkeit bei der Einhaltung von Hygiene- / Arbeitsschutzbestimmungen

Was können wir Ihnen bieten?

- Ein sehr gutes Arbeitsklima mit vielen netten Kollegen und Kolleginnen
- Abwechslungsreiche Tätigkeiten an einem modernen Arbeitsplatz
- Ein gutes Gehalt plus Sonderzahlungen
- Voll- oder Teilzeit – alles ist möglich

Handwerk vom Feinsten – ein Beruf mit Zukunft.

Die Bäckerei Heinemann ist ein Stück Kölner Tradition. Wir stehen seit über 80 Jahren in der dritten Generation für besten Geschmack und höchste Qualität. Nicht umsonst sind wir bereits zum dritten mal in Folge mit dem Landespreis **Meister.Werk.NRW** ausgezeichnet worden. Das schaffen wir nur mit Menschen, die ihr Handwerk mit Kopf, Herz und viel Leidenschaft betreiben. Vielleicht sollten wir uns einfach mal kennenlernen.

Nutzen Sie Ihre Chance! Bewerben Sie sich jetzt.

Wenn Sie Interesse haben, senden Sie uns einfach Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen an:

**Bäckerei Heinemann
GmbH & Co. KG**
Alfred-Nobel-Str. 39-51
50169 Kerpen

oder an:

info@baeckerei-heinemann.com

Wir freuen uns auf Sie!

