

## Wer wir sind:

Unsere Holzofenbäckerei Huber wurde vor 37 Jahren von Johann und Gertraud Huber gegründet. Das 40 Mitarbeiter:innen starke Team produziert und verkauft 12 hochwertige Backwaren für den Endkunden und dem Handel. Mittlerweile beliefern wir ca. 140 Orte mit 5 Verkaufsmobilen an 5 Tagen.

Unsere Philosophie ist, dass jeder Mitarbeiter:in wertvoll ist und unser vollstes Vertrauen erhält.

## Unser Erfolgsrezept:

350 g Zufriedenheit\*

250 g Freude\*

298 g Mitgefühl\*

150 g Spaß\*

200 g Erfolg\*

*(\* Achtung! Wir verwenden nur ungespritzte und biologisch wertvolle Zutaten! Damit ist gesichert, dass unser/e Mitarbeiter\*in auch am Abend noch gute Laune hat und morgens gerne zur Arbeit kommt.)*

Das Ganze lassen wir in guter Bezahlung, guter Kollegialität, gutem Werkzeug und Mitarbeiterrabatt backen. Für die Glasur nehmen wir das „Du“. Unsere Mitarbeiter:innen haben im Schnitt eine Haltbarkeit von 9 Jahren.

Der Aufbewahrungsort ist dabei auch noch sehr wichtig. Die Luft ist bei uns angereichert mit den neusten Informationen aus der Region. Sollte etwas beim Backen schief gehen. Macht nichts! Wir sind gut versichert.

Wir suchen zur Urlaubs- und Krankheitsvertretung ab dem 29.08.2023 bis zum 18.11.2023 Dich als:

## Bäcker :in \*Einmaliges Angebot! (m/w/d)

\*Vollzeit, \*Nachtzuschlag, \*Holzofenbäckerei mit Traditioneller Handwerkskunst

### Einmaliges Angebot!

Du möchtest einmal in eine traditionelle Holzofenbäckerei mit einmaligem Handwerk schnuppern?

Dann hast du jetzt die Möglichkeit, über 2,5 Monate bei voller Bezahlung, bei uns mitzuarbeiten.

Ort: Vogelthal liegt im schönen Altmühltal bei Dietfurt zwischen Neumarkt, Ingolstadt und Regensburg in Bayern / Oberpfalz

## Deine Aufgaben:

### Herstellung:

Du bist für die Herstellung unseres Hefeteigs, Weißbrotteigs und unseren köstlichen Brotteig zuständig. d.h.

- Sorgfältiges Mischen der Zutaten für unsere Teige, um die Grundlage für erstklassige Backwaren zu schaffen.
- Präzises Wiegen und professionelles Wirken des Teigs, um die optimale Konsistenz und Qualität zu erzielen.
- Fachgerechtes Formen der Teiglinge entsprechend der gewünschten Backwarenart.



### Backen:

Überwachung der Backzeit und das rechtzeitige Entnehmen der Backwaren aus den Holzöfen und Ölofen.

- Du sorgst dafür, dass die Backwaren den optimalen Bräunungsgrad und die gewünschte Konsistenz erreichen.
- Du holst das Holzofenbrot mit einem Backschieber aus dem Holzofen



### **Reinigung:**

Zum Tagesabschluss reinigen wir gemeinsam unseren Arbeitsplatz sorgfältig und hygienisch

### **Deine Arbeitszeit:**

Dienstag bis Donnerstag	ca. 2:45 Uhr bis 10:30 Uhr
Freitag	ca. 2:15 Uhr bis 10:00 Uhr
Samstag	ca. 0:45 Uhr bis 08:45 Uhr
Sonntag und Montag	Frei

### **Du bist:**

#### **Fachfrau oder Fachmann!**

Du bist ein:e Bäcker:geselle :in oder  
Bäckerei Hilfskraft mit langjähriger Erfahrung.  
(Diese Tätigkeit kann definitiv von Frauen und Männern gleichermaßen  
ausgeführt werden!)

#### **Sieht die Arbeit!**

Als selbständige Persönlichkeit übernimmst du gerne Verantwortung und  
gehst entschlossen an Herausforderungen heran.

#### **geselliger Mensch!**

Du bist teamorientiert und genießt es, in einer kooperativen Arbeitsumgebung  
zu arbeiten.

#### **eine starke Frau, ein starker Mann!**

Das Heben von Lasten bis zu 25 kg mehrmals am Tag stellt für dich keine  
Herausforderung dar.

## **Wir bieten Dir:**

### **Gründliche Einarbeitung**

Wir bieten dir eine gründliche Einarbeitung in deine Aufgaben. Wir sind zuversichtlich, dass du dich schnell zurechtfinden wirst. Sollte es dennoch Fragen oder Herausforderungen geben, stehen wir dir jederzeit unterstützend zur Seite.

### **Fester Stundenlohn mit Nachtzuschlag, Überstunden und anteiliger Urlaub**

Wir bieten dir einen festen Stundenlohn mit Nachtzuschlag und die Auszahlung von Überstunden. Bei uns erhältst du eine faire Entlohnung für deine Arbeit und zusätzliche Vergütung für Einsätze während der Nacht. Zudem werden geleistete Überstunden angemessen honoriert. Wir legen großen Wert auf die Wertschätzung unserer Mitarbeiter und möchten sicherstellen, dass deine Leistung angemessen entlohnt wird. Selbstverständlich steht dir für deine geleistete Arbeit dein Urlaubsanspruch zu.

### **Mitarbeit in einem tollen Team**

In den frühen Morgenstunden bist du allein mit dem Chef und Gründer in der Bäckerei. Etwa zwei Stunden später gesellen sich dann drei von gesamt acht Arbeitskollegen:innen (Christine, Angela, Andrea, Babara, Anita, Renate und Johannes) zu euch.

Die ruhige Atmosphäre in den frühen Morgenstunden bietet eine gute Gelegenheit, um tiefer in die Abläufe der Bäckerei einzutauchen und mehr über das Geschäft und die Backprozesse zu erfahren. Johann, der Chef und Gründer, steht dir zur Verfügung, um deine Fragen zu beantworten und sein Wissen und seine Erfahrungen mit dir zu teilen.

Ab ca. 8:30 Uhr begrüßen wir die ersten Verkäufer:innen und Kunden in unserer Bäckerei. Ab diesem Zeitpunkt beginnt der lebendige Austausch und die herzliche Kommunikation. Wir nennen es den "Morgendlichen Mundsport".

### **Freie Getränke und Verpflegung**

Während Deiner Arbeitszeit kannst Du Mineralwasser, Limonade und Backwaren kostenlos genießen.

### **Mitarbeiterabbatt**

Als Mitarbeiter hast Du die Möglichkeit, alle unsere Produkte zu einem vergünstigten Mitarbeiterpreis für den privaten Verzehr zu erwerben.

### **Verpflegung und Hygiene**

Verpflegung: Während der Mittagspause stellen wir allen Mitarbeitern kostenfrei ein Frühstück zur Verfügung. Du kannst auch gerne bei uns Mittagessen. Unsere Chefin Gertraud kocht gerne für dich mit.

Wohnmöglichkeit: Du hast die Möglichkeit, deinen Wohnwagen kostenlos auf unserem Gelände abzustellen. Wir sorgen dafür, dass du Zugang zu Strom und Wasser hast, sodass du dich bei uns rundum wohl fühlen kannst.

Sanitäre Einrichtungen: In der Bäckerei stehen eine Dusche, ein WC und Waschmöglichkeiten zur freien Nutzung bereit.

Bitte beachte, dass wir keine Unterkunft in Form eines Zimmers oder Wohnmobils bereitstellen können. Du solltest dir daher selbstständig eine passende Unterkunft organisieren.

## Den Job will ich haben!

Du möchtest in unserem motivierten und freundlichen Team mit familiärem Führungsstil und einer angenehmen Arbeitsatmosphäre arbeiten? Dann bewirb dich bei uns! Wir freuen uns darauf, dich kennenzulernen und gemeinsam mit dir erfolgreich zu sein.

Bitte beachte, dass deine Bewerbung und jegliche Kommunikation ausschließlich an die Geschäftsführung der Holzofenbäckerei Huber und an Anita Bösche weitergeleitet werden. Wir garantieren höchste Vertraulichkeit und stellen sicher, dass keine Informationen nach außen gelangen.

Wenn du Fragen zu dieser Stelle hast, kannst du dich gerne an unsere Personalreferentin

Anita wenden. Sie ist entweder telefonisch oder über verschiedene Messenger Apps wie WhatsApp, Signal oder Telegramm erreichbar. Ihre Telefonnummer lautet ☎ 0 160-91 88 06 72.

📁 Bewerbungsprozess:

Bitte fülle das Express Bewerbung auf [www.huber-holzofenbrot.de](http://www.huber-holzofenbrot.de) aus ODER sende uns deinen aussagekräftigen Lebenslauf an ✉ [info@huber-holzofenbrot.de](mailto:info@huber-holzofenbrot.de) zu. Gerne kannst du uns auch deinen Lebenslauf postalisch zukommen lassen. Unsere Adresse lautet: Holzofenbäckerei Huber, Johann Huber, Vogelthal 8, 92345 Dietfurt

## Dann melde dich am besten gleich bei uns.

Du erreichst uns via Kontaktfeld (siehe unten) Telefon, E-Mail, WhatsApp oder kommst persönlich bei uns vorbei. Einen Lebenslauf oder Anschreiben benötigen wir nicht.

Anita Bösche Mobil: 0160 91 88 06 72 E-Mail: [info@huber-holzofenbrot.de](mailto:info@huber-holzofenbrot.de)

Wir freuen uns auf Dich!  
Deine Holzofenbäckerei Huber Team  
Johann Huber

Vogelthal 8  
92345 Dietfurt  
T: 0 84 64/15 27  
[www.huber-holzofenbrot.de](http://www.huber-holzofenbrot.de)