

# Wir stellen ein!



## Abteilungsleiter (m/w/d) für die warme Backstube

Wir sind eine moderne Konditorei im Herzen von Neumarkt. Zukunft und Familie wird bei uns großgeschrieben. Wir decken eine breite Palette an Produkten jeglicher Art ab: von modern bis klassisch, von deutsch bis französisch.

Nach über 30 Jahren Betriebszugehörigkeit geht unsere Leitung für die „warme Backstube“ in den verdienten Ruhestand. Für unser wachsendes, zukunftsorientiertes und familiengeführtes Unternehmen möchten wir einen jungen und motivierten **Konditormeister/-geselle (m/w/d)** bzw. **Bäckermeister/-geselle (m/w/d)** einstellen.

### Ihre Aufgaben:

- Moderne Teigzubereitung, Langzeitführung, Weiterentwicklung von Rezepten und Bedienen moderner Maschinen
- Offenheit für den aktuellen Zeitgeist: den Umgang mit neuen Rohstoffen
- Herstellung von Massen, Teegebäck, und Gebäcke aller Art ohne Convenience
- Verantwortung für das Einhalten von Qualitäts- und Hygienestandards
- Personalführung

### Ihr Profil:

- Leidenschaft für hohe handwerkliche Qualität
- Berufserfahrung als Konditor/in oder Bäcker/in
- Achtsamkeit und Wertschätzung von Mitmenschen und Kollegen
- Führungsstärke
- Begeisterungsfähigkeit
- Lösungsorientiertes Handeln, Prozessoptimierung

### Wir bieten Ihnen:

- 5-Tage Woche mit 40 Std Arbeitszeit, Feiertag und Sonntag frei, Arbeitsbeginn 6 Uhr
- Wochenende mit zwei zusammenhängenden freien Tagen
- Gestaltungsspielraum und eine verantwortungsvolle Position
- Unterstützung bei der Wohnungssuche in einer aufstrebenden Stadt
- Junges Konditorenteam
- Fortbildungsmöglichkeiten

Das klingt genau nach Ihrer Vorstellung? Dann gleich bewerben:

per Mail an [beatrice.wittl@konditorei-wittl.de](mailto:beatrice.wittl@konditorei-wittl.de)

per Post an **Konditorei Wittl, Winnberger Weg 10, 92318 Neumarkt  
z. Hd. Beatrix Wittl**

Wir freuen uns darauf Sie kennen zu lernen!