



VIER LINDEN

Holzofenbäckerei

Noch vor Mitternacht werden bei Vier Linden die Holzbacköfen eingefeuert und mit der Herstellung verschiedener Brotteige mit Sauer-teig, Backferment oder Hefe begonnen. Das Mehl für die Vollkornbrote wird auf der eigenen Hausmühle frisch gemahlen.

Die Bäcker-gemeinschaft braucht Verstärkung in der handwerklich ausgerichteten Holzofen-bäckerei am Hottingerplatz.

Als unser/e neue/r verantwortungsbewusste/r

Bäcker-Konditor/in (100%)

(Nachtschicht, per sofort od. nach Vereinbarung)

welche/r flexible, teamfähig und Interesse an dem Handwerksberuf mitbringt. Sie sind motiviert und haben Freude bei der Herstellung von Produkten in Bio- und Demeter-Qualität. Sie kennen sich aus bei der Teigher-stellung mit langer Triebführung, arbeiten gerne selbständig und engagieren sich, mit unseren Lernenden zu arbeiten. Wir bieten eine interessante und vielseitige Dauerstelle mit guten Arbeitsbedingungen und 5 Wochen Ferien in einer modern eingerichteten Backstube. Interessiert? Wir freuen uns auf Ihre Bewerbungsunterlagen, um Sie kennenzulernen!

Vier Linden Betriebe

Herr Raphael Stadelmann

Freiestrasse 50, 8032 Zürich

r.stadelmann@vierlinden.ch

www.vierlinden.ch