



<https://baeckerei-steuernagel.de/job/baecker/>

Bäcker/-in

**WIR SUCHEN (M/W/D)
BÄCKER/IN**

VORRAUSSETZUNG :

- **ausgelernt**
- **liebt die Morgenstunden**
- **liebt die Kreativität**
- **kann Verantwortung übernehmen**
- **passt ins Team**

BEWERBUNG AN:
info@baeckerei-steuernagel.de

Beschreibung

Wir suchen eine/n Bäcker/in, die/der in einem traditionsreichen Familienbetrieb mitarbeiten möchte. In unserem eingespielten Team backen wir nach bewährter handwerklicher Herstellungsweise und mit viel Liebe zum Produkt. Zu den Aufgaben gehören die Herstellung unserer Backwaren, vorbereitende Arbeiten für den Backprozess sowie Reinigungsarbeiten im Arbeitsbereich. Ordnung, Sauberkeit und ein verantwortungsvoller Umgang mit Lebensmitteln sind dabei selbstverständlich.

Als Bäcker/in leisten Sie einen wichtigen Beitrag zur gleichbleibend hohen Qualität unserer Produkte und sorgen dafür, dass unsere Kunden täglich frische Backwaren in bester handwerklicher Qualität erhalten. Mit Fachwissen, Sorgfalt und Zuverlässigkeit unterstützen Sie unser Team im Backbetrieb.

Ihre Voraussetzungen:

Sie verfügen idealerweise über eine abgeschlossene Ausbildung als Bäcker/in oder über einschlägige Berufserfahrung im Bäckerhandwerk. Auch motivierte Quereinsteiger/innen mit handwerklichem Geschick und Lernbereitschaft sind willkommen. Ein Führerschein ist von Vorteil, um den Arbeitsort gut zu erreichen. Teamfähigkeit, Zuverlässigkeit und Freude am Handwerk sind uns besonders wichtig.

Wenn Sie eine abwechslungsreiche Tätigkeit in einem familiären Umfeld suchen, freuen wir uns darauf, Sie kennenzulernen. Bewerben Sie sich gern per E Mail oder telefonisch unter 034297 / 42181.

Art der Stelle: Vollzeit, 38 Stunden

Arbeitgeber

Bäckerei Steuernagel

Arbeitspensum

Vollzeit

Start Anstellung

Sofort

Industrie / Gewerbe

Bäckerei

Arbeitsort

Hauptstraße 8, 04288, Leipzig,
Sachsen, Deutschland

Grundgehalt

14

Veröffentlichungsdatum

21. Januar 2026

Einsatzort: Leipzig Holzhausen

Verdienst: Bei entsprechender Vorerfahrung 14 €/h plus Zuschläge – jede Minute wird bezahlt.

Zuständigkeiten / Hauptaufgaben

Als Bäcker/in sind Sie für die handwerkliche Herstellung unserer Backwaren nach traditioneller Rezeptur verantwortlich. Sie bereiten Teige und Massen vor, überwachen die Backprozesse und sorgen für gleichbleibend hohe Qualität unserer Produkte. Dabei arbeiten Sie sorgfältig, strukturiert und mit einem hohen Anspruch an Sauberkeit und Hygiene.

Zu Ihren Aufgaben gehören außerdem Reinigungsarbeiten im Produktionsbereich sowie unterstützende Tätigkeiten innerhalb der Backstube. Mit Ihrem zuverlässigen Einsatz und Ihrer Teamfähigkeit tragen Sie dazu bei, dass unsere Bäckerei auch weiterhin für handwerkliche Qualität, Frische und Tradition steht.

Qualifikationen / Anforderungen

Sie verfügen idealerweise über eine abgeschlossene Ausbildung als Bäcker/in oder über erste Berufserfahrung im Bäckerhandwerk. Auch motivierte Quereinsteiger/innen mit handwerklichem Geschick und Lernbereitschaft sind bei uns willkommen. Ein Führerschein ist von Vorteil, um den Arbeitsort gut zu erreichen.

Wichtig sind uns vor allem Ihre Zuverlässigkeit, Ihre Teamfähigkeit und Ihre sorgfältige Arbeitsweise. Wenn Sie gern in einem familiären Umfeld arbeiten und Freude am traditionellen Bäckerhandwerk haben, passen Sie bestens in unser Team.

Ihr Arbeitgeber Bäckerei Steuernagel

Der kühle Wind der Marktwirtschaft traf viele Traditionsbetriebe im Bäckerhandwerk. Wir bewähren uns durch Qualität, Beibehaltung alter Rezepturen, Verwendung von Rohstoffen aus unserer Nähe (z. B. Mühle Engelsdorf) und durch tägliche Frische, wofür wir mit Kundentreue belohnt werden. Mit positiven Blick in die Zukunft wurden in den vergangenen Jahren Investitionen in der Produktion und im Verkauf getätigt. Bis zum heutigen Tag wird kontinuierlich alte Tradition mit Qualität und neuen Kreationen verbunden. Das oberste Ziel von Jörg Steuernagel ist stets die Kundenzufriedenheit und die Treue der Kunden zu erhalten. 3 Mitarbeiter in der Produktion und 6 Verkäuferinnen realisieren dies täglich.