10

GUTE GRÜNDE

WARUM DU BEI UNS BÄCKER/IN (M/W/D) SEIN SOLLTEST!

BRANTNER BÄCK

1 BROT VON GLÜCKLICHEN HÄNDEN

Wir sind ein cooles, junges und
vor allem backbegeistertes Team!
Jeder darf seine Ideen einbringen!
Natürlich kommt auch der Spaß
bei uns nicht zu kurz!

Wir wollen immer besser werden!
Dazu gehört das ganze Team,
deshalb möchten wir
Weiterbildungen fördern und
übernehmen einmal jährlich
eine Weiterbildung!
Man lernt ja schließlich nie aus,
oder?

JÄHRLICHE FORTBILDUNG

2

Frisches Brot dank altem Handwerk!
Wir stellen unseren Natursauerteig schon immer und immer noch nach klassischer Art selbst her. Alle Rezepte entwickeln wir selbst.

Außerdem arbeiten wir mit Koch- und Quellstücken.
Arbeitest du auch schon mit Koch und Quellstücken oder hast Interesse daran? Wir zeigen es dir gerne!

3 QUALITÄT DURCH TRADITIONSHANDWERK

4 MITARBEITER-RABATT

Ein tolles Team bekommt natürlich
einen tollen Mehrwert.

Auf Backwaren sparst du sage und schreibe 40%,
auf Konditorwaren 20%.

TECHNIK WO TECHNIK AUCH WIRKLICH SINN MACHT

5

Wir wollen, dass unsere Bäcker/innen so frisch bleiben wie unser Brot. Deshalb lassen wir uns bei körperlich anstrengenden Arbeiten von moderner Technik helfen.

Also doch ein Beruf, den man sein ganzes Leben lang gut ausführen kann!

Unsere Zutaten für unsere Mitarbeiter:
Leistungszulage, Nachtzuschlag,
Feiertagszuschlag, Zuschuss für Kindergarten
oder Krippen, VWL

6 ZULAGEN

7 ÜBERTARIFLICHE ZAHLUNG

Brötchen als Bäcker/in (m/w/d) verdienen?
Na klar!
Wir können und wollen unseren
Bäcker/innen (m/w/d)
einen übertariflichen und fairen Lohn für
diese tolle Arbeit bezahlen!

INHABERGEFÜHRTES UNTERNEHMEN 8

Konrad Brantner - der Gründer und Geschäftsführer hat im Jahr 1988 seinen Traum mit "Brantner Bäck" erfüllt und leitet heute noch mit "LAIB und SEELE" unsere Bäckerei.

Die Technik und Digitalisierung schreitet stetig voran. Auch Handwerksbetriebe können immer mehr Neuheiten für sich nutzen.

Auch wir investieren stetig in Neuheiten. So zum Beispiel unsere Vakuumkühlung. Durch diese Methode können Backwaren auf schonende Art und Weise abgekühlt werden.

9 REVOLUTION

10 WENIGER IST MMMH

Du liebst das traditionelle Bäckerhandwerk?
Wir auch!

Genau deshalb, lassen wir künstliche Aromen, Geschmacksverstärker, Konservierungsstoffe und Reifungshilfen nicht in unsere Brotbackstube und schon gar nicht in unser gutes Brot. Für alle unsere Brotsorten nehmen wir nur Mehl, Wasser, Salz und Natursauerteig. Diese Zutaten kommen zu über 95 Prozent aus unserer Heimat.