



Die MOTTO Group steht für zeitgemäßes Handwerk, echte Leidenschaft und Produkte, die Menschen täglich begeistern.

In unserer Backstube im Austria Center Vienna entsteht, was in ganz Wien den Namen *MOTTO Brot* trägt.

Für die Leitung dieses besonderen Bereichs suchen wir eine Persönlichkeit, die Qualität lebt und begeistert ist, ein kleines, motiviertes Team zu führen.

Backstubenleitung (m/w/d)

Vollzeit | Standort: Austria Center Vienna, 1220 Wien

Das Team besteht aus 5 Personen und du arbeitest aktiv in der Produktion mit

Unsere Backstube versorgt alle Häuser der MOTTO Group: *MOTTO Brot* – inklusive Verkauf, *MOTTO Catering*, *Hotel MOTTO*, *Chez Bernard*, *MOTTO am Fluss* sowie einen Großkunden. Wir produzieren ausschließlich ohne Backmittel, mit langzeitgeführten Sauerteigen und zusätzlich in Bio-Qualität.

Anstellungsart: Vollzeit (40 Wochenstunden +10 Überstunden im Monat)

Arbeitszeiten: Montag bis Freitag: 05:30 Uhr bis ca. 14:00/15:00 Uhr

Samstag: äußerst selten/nie

Sonntag: aktuell 1 x alle 4-5 Wochen

Für diese Position bieten wir einen Bruttolohn von € 5.200,00 bis € 5.500,00 plus Bäcker-Zulagen laut Kollektivvertrag. Eine Überbezahlung ist je nach Qualifikation und Erfahrung möglich und wird mit dir individuell vereinbart.

Deine Aufgaben – das erwartet dich:

- **Verantwortung** über die **Produktion** und die **Produktionsabläufe**
- **Fachliche Führung** und **Begleitung des fünfköpfigen Teams**
- **Laufende Weiterentwicklung** und **Optimierung** unseres Produktsortiments
- **Ursachenforschung** und **Lösungsfindung** bei auftretenden Produktionsherausforderungen
- **Enge-Abstimmung** mit den beliefernden Betrieben
- Mitwirkung bei der **Aufrechterhaltung** der **Rezertifizierungen** der **Bio-Zertifizierung**
- **Verantwortlich** für die **Einhaltung** der **firmeninternen Standards**
- **Sorgsamer Umgang** mit **Lebensmitteln** und **betrieblichen Arbeitsmaterialien**
- **Sicherstellung** und **Einhaltung** der **Lebensmittelsicherheit** nach den Regeln der GHP & HACCP

Du arbeitest dabei täglich aktiv in der Produktion mit und prägst damit direkt die Qualität, für die unsere Marke steht.

Was du mitbringst – das zeichnet dich aus:

- **Mehrjährige Erfahrung** in hochwertiger Produktion ohne Backmittel
- **Sicheres Arbeiten** mit langzeigeführten Sauerteigen in Bio Qualität
- **Freude an handwerklicher Qualität** und natürlicher Verarbeitung
- **Leidenschaft** für kulinarische Kreationen
- **Strukturierte, verlässliche Arbeitsweise** und **Begeisterung** für Projektabläufe
- **Teamfähigkeit** und **Erfahrung in der Arbeit mit Teams**
- Ausgeprägtes **Qualitätsbewusstsein**
- **Leidenschaft** und **Gespür für Ästhetik** und **Zeitgeist**
- **Verständnis** für **Produktionszeiten, Rezepturen** und **Mengenverhältnisse**

Überblick unseres aktuellen Sortiments: <https://shop.mottobrot.at/>

Darauf kannst du dich freuen – deine Vorteile bei uns:

- **Flache Hierarchien & offene Kommunikation:** Ein wertschätzendes Miteinander auf Augenhöhe – bei uns duzen sich alle
- **Langfristiger** und **sicherer Arbeitsplatz** in einem erfolgreichen und renommierten Unternehmen
- **Top-Anbindung:** Unser Standort ist in unmittelbarer Nähe zur U1-Station Kaisermühlen/VIC – du erreichst uns schnell und unkompliziert mit den Öffi
- Täglich erwartet dich ein **frisch zubereitetes Frühstück** und ein **warmes Mittagessen** –natürlich kostenlos. Auch in vegetarischer Variante erhältlich!
- Ein Monatslohn von **brutto € 5.200,00 bis € 5.500,00** (bei 40 Std/Woche + 10 Überstunden im Monat) plus Bäcker-Zulagen lt. Kollektivvertrag
- **Mitarbeitererevents**
- **Vergünstigungen** in allen Betrieben der MOTTO Group und exklusive Rabatte bei St. Charles Apotheke, McArthur Glen Parndorf VIP Days und über 250 Hotels und bei wie John Harris Fitness
- **Ermäßigte Parkmöglichkeit** im nahegelegenen Parkhaus, machen deinen Arbeitsweg noch entspannter

Deine Ansprechperson: Herr Jürgen Unger, MBA CMC – Geschäftsführer Motto Group

BITTE SENDE DEINE BEWERBUNG AN
JOBS@MOTTOGROUP.AT