



manuell steht für ehrliche Handarbeit und höchsten Qualitätsanspruch. Und das wortwörtlich – „von Hand“ bedeutet *manuell* übersetzt aus dem Lateinischen, und genau so wird in der *bäckerei | konditorei | café* in Oberneukirchen gearbeitet.

Wir erweitern unser Team um eine/n:



## Bäcker (m/w/d)

und idealerweise Konditor (m/w/d)

30 bis 40 Stunden - 5 Tage Woche  
Sonntag und Montag als fixe Ruhetage

- Ehrliches Bäcker- und Konditorhandwerk
- Keine Massenproduktion
- Kleines Team mit guttuendem Arbeitsklima
- Arbeitsbeginn meist erst um 5h
- Hoher Qualitätsstandard mit Sauerteig & Handgebäck
- Keinerlei Ersatzprodukte oder vorgefertigte industrielle Ware

Bezahlung über Kollektivvertrag, je nach  
Qualifikationen und Erfahrung

Start ab sofort (spätestens mit Juni)

Kontakt: Felix Wiesinger, MA | Geschäftsführer  
M: +43 660 76 67 864 | felix@manuell-brot.at

manuell - bäckerei | konditorei | café  
Marktplatz 43 | A-4181 Oberneukirchen  
www.manuell-brot.at

**manuell**  
bäckerei | konditorei | café