

Ihre Zukunft
beginnt bei uns

*Der
Bäcker
Ruetz*

Jobs beim Bäcker Ruetz



IHRE ZUKUNFT BEGINNT BEI UNS

Stark verwurzelt

Vor über 110 Jahren eröffnete Ferdinand Ruetz seine erste Backstube. Die Leidenschaft, Brot von feinstem Geschmack und allerbesten Qualität zu backen, ist heute in der vierten Generation noch genauso stark wie damals.

Seit der Gründung im Jahr 1899 achtet das Familienunternehmen darauf, bewährte Traditionen zu bewahren und gleichzeitig auch den Zeitgeist aufzugreifen. Immer wieder werden neue, zukunftsweisende Initiativen umgesetzt – etwa der Wiederaufbau von alten Tiroler Getreidesorten – und innovative Projekte realisiert, wie z.B. Ruetz-Drive-In-Bäckereien und Schaubackstuben.

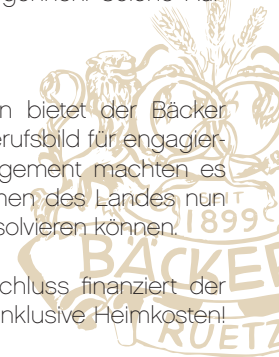
Seine robusten, starken Unternehmenswurzeln verdankt der Bäcker Ruetz seiner Firmenphilosophie, die den Menschen in den Mittelpunkt rückt. Denn ohne menschliche Passion kein wirklich gelungenes Produkt!



Deshalb ist dem Bäcker Ruetz die Förderung seiner Mitarbeiter/innen auch so wichtig. Viele Führungskräfte von heute haben mit einer Lehre „beim Ruetz“ begonnen. Solche Aufstiegschancen stehen jeder/m offen!

Mit der Lehre zum Systemgastronomen bietet der Bäcker Ruetz ein weiteres überaus attraktives Berufsbild für engagierte junge Menschen. Initiative und Engagement machten es möglich, dass die Nachwuchsgastronomen des Landes nun Lehre und Berufsschule direkt in Tirol absolvieren können.

Besonderer Anreiz: Bei positivem Abschluss finanziert der Bäcker Ruetz die komplette Ausbildung inklusive Heimkosten!



Vorwort

Liebe Kundinnen, liebe Kunden,
liebe Freunde des guten Geschmacks,

jeden Tag freuen wir uns über die vielen Konsumenten, die sich für unsere hochwertigen Brot- und Gebäcksorten entscheiden. Und es werden immer mehr – Menschen, denen der Geschmack wichtig ist. **Qualität überzeugt eben!**

Als traditionsreiches Tiroler Unternehmen sehen wir uns als eine große Familie. Jeder kann sich auf den Anderen verlassen, ein freundlicher und respektvoller Umgang ist selbstverständlich – mit Kunden ebenso wie mit Kollegen. Das große Vertrauen, das die Tiroler/innen uns als „ihrem Lieblingsbäcker“ schenken, entsteht vor allem durch den Austausch im täglichen Kontakt mit unseren Kunden.

Als führende Markenbäckerei wachsen wir ständig weiter und bieten laufend sichere, moderne Arbeitsplätze mit der Möglichkeit zur persönlichen Entfaltung. Wer bei uns arbeitet weiß, dass Leistung anerkannt wird und dass jeder in seiner Weiterentwicklung unterstützt wird. Was für uns zählt ist nämlich nicht nur die Qualität unserer Produkte; die Menschen, die diese Produkte herstellen oder verkaufen, sind uns ganz besonders wichtig.



Unsere Mitarbeiter/innen können und sollen sich auch als Teil dieser Familie fühlen. Es ist so, als arbeitete man bei guten Freunden. Eine solche Atmosphäre ist für uns das Um und Auf, um sich im Job wohlfühlen und darin aufzugehen.

Ob für Sie selbst oder für Ihre Kinder, für Ihre Verwandten oder Bekannten – es gibt viele Möglichkeiten, als Mitarbeiter/in – und auch bereits als Lehrling – zu unserem „Freundeskreis“ zu gehören.

Wir freuen uns auf Sie!

Christian Ruetz
Bäckermeister

Norbert Fagschlunger
Geschäftsführer

MITARBEITER/IN

in unseren Ruetz Bäckerei-Cafés

Ihre Aufgaben

In unseren modernen Bäckerei-Cafés bedienen und beraten Sie die Kunden bei der Auswahl aus unserem reichhaltigen Sortiment an ofenfrischen Brot- und Backwaren. Sie bedienen unsere Gäste an der Theke und sorgen für eine ansprechende Präsentation unserer Qualitätsprodukte. Neben dem Backen vor Ort zählt das Zubereiten von köstlichen Frühstücken, Snacks für Zwischendurch und geschmackvollen Bäckermahlzeiten zu Ihren Aufgaben.

Anforderungen

Die Gastgeberrolle bereitet Ihnen Freude, Ihr Umgang mit anderen Menschen ist offen und freundlich. Sie besitzen Teamgeist weil Sie wissen, dass gemeinsam vieles leichter geht. Zu Ihren Stärken zählen Tüchtigkeit und Belastbarkeit. Hohe Hygieneanforderungen, Sauberkeit und ein gepflegtes Äußeres sind Ihnen ein Anliegen.

Fachliche Voraussetzungen

Abgeschlossene Lehre/Fachschule und Praxiserfahrung im Gastronomiebereich von Vorteil. Wenn Sie bisher in einer anderen Branche tätig waren, schulen wir Sie eingehend auf unsere Arbeitsabläufe ein.

Ihre Vorteile

- flexible Arbeitszeiten – Beruf und Freizeit lassen sich optimal aufeinander abstimmen
- 16/20/30 oder 40 Stunden pro Woche
- interne Ausbildung zur/zum Geschmacksexperten/in
- Aufstiegsmöglichkeiten:
Bäckerei-Café Leiter/in bzw. Stellvertretung



BÄCKEREI-CAFÉ LEITER/IN

Ihre Aufgaben

Als Führungskraft sind Sie ein/e kompetente/r Gastgeber/in und leiten das Bäckerei-Café eigenständig. Ihre Ziele erarbeiten Sie gemeinsam mit der Gebietsleitung. Warenmanagement, Verkauf und Service zählen ebenso wie Kundenzufriedenheit und Mitarbeitermotivation zu Ihrem Verantwortungsbereich. Ihr Führungsstil bestimmt das Arbeitsklima in Ihrer Filiale und damit Ihren beruflichen wie auch den persönlichen Erfolg.

Anforderungen

Sie führen ein dynamisches Team mit Begeisterung. Wenn Sie belastbar sind und gerne organisieren, dann bringen Sie weitere wichtige Voraussetzungen für diese Position mit.

Fachliche Voraussetzungen

Abgeschlossene Lehre/Fachschule und Praxiserfahrung in Mitarbeiterführung, vorzugsweise im Gastronomie- oder Lebensmittelbereich.

Ihre Vorteile

- selbständige Arbeitseinteilung
- Fachausbildung im Rahmen der Ruetz-Akademie
- persönliche Weiterbildung für Führungskräfte
- leistungsgerechte Entlohnung
- Aufstiegsmöglichkeiten: Gebietsverkaufsleiter

BÄCKER/IN

Ihre Aufgaben

Mit den Krapfen sind wir bekannt geworden, heute zeichnet uns die große Vielfalt des Brotsortiments aus, für dessen Herstellung wir ausschließlich natürliche Rohstoffe verwenden. Für Sie als Mitarbeiter/in in unserem engagierten Bäckerteam bedeutet das, dass Sie in Ihrem Beruf einen wichtigen Teil zur gesunden Ernährung beitragen.

Anforderungen

Sie verfügen über handwerkliches Geschick und arbeiten gerne mit Kollegen. Sauberkeit ist für Sie eine Selbstverständlichkeit.

Fachliche Voraussetzungen

Abgeschlossene Lehre und Praxiserfahrung im Bäckergewerbe. Wenn Sie Quereinsteiger sind, bilden wir Sie auch gerne zum/r Bäckereifacharbeiter/in aus.

Ihre Vorteile

- Tag- oder Nachtdienst
- gute Verdienstmöglichkeiten
- gesicherte Arbeitsstelle
- Aufstiegsmöglichkeiten:
Mischer, Ofenarbeiter, Schichtleiter



KONDITOR/IN

Ihre Aufgaben

Sie stellen Teige und Massen aller Art nach bewährten Rezepturen her und fertigen daraus die verschiedensten Konditoreispezialitäten an. Ihre Passion für das Handwerk trägt dazu bei, dass die süßen Ruetz-Köstlichkeiten im ganzen Land als hervorragende Spezialitäten bekannt sind.

Anforderungen

Sie arbeiten gerne im Team, vorwiegend am Tag. Genauigkeit und Sauberkeit sind Ihnen ein Anliegen, denn Sie wissen, dass dies grundlegende Voraussetzungen für den Beruf des Konditors sind.

Fachliche Voraussetzungen

Abgeschlossene Lehre. Wenn Sie in diese Branche neu einsteigen wollen und gute Backkenntnisse besitzen, bilden wir Sie auch gerne zur Konditorfachkraft aus.

Ihre Vorteile

- interne Ausbildung zur Konditorfachkraft möglich
- moderne Konditorei
- Aufstiegsmöglichkeiten: Abteilungsleiter/in



Lehrberufe



BÄCKER/IN, KONDITOR/IN

Lehre

Deine Aufgaben

In den drei Lehrjahren bekommst du von ausgebildeten Bäcker-/Konditormeistern Einblicke in alle Bereiche der Backstube. Deine Kreativität ist gefragt – du arbeitest mit lebendigen Rohstoffen und bist von der Entstehung bis zur Vollendung des Backwerkes mit dabei. Mehr als 250 Brot- und Gebäcksorten werden in der modernen Backstube nach höchsten Hygieneanforderungen täglich frisch hergestellt.

Anforderungen

Sauberkeit, handwerkliches Geschick, Kreativität, Verlässlichkeit und Teamgeist zeichnen dich aus und du stehst gerne früh auf.

Fachliche Voraussetzungen

Abgeschlossene Pflichtschule oder zweite Berufsausbildung.
Berufsschulen-Info: www.lehrberufe.tsn.at

Deine Vorteile

- viel Freizeit am Tag
- gute Verdienstmöglichkeiten
- Geldprämie für jeden positiven Jahresabschluss, Abschlussprämie für die Besten
- Aufstiegsmöglichkeiten: Abteilungsleiter, Produktionsleiter

SYSTEMGASTRONOM

Lehre

Deine Aufgaben

Die dreijährige Lehrausbildung bereitet dich auf sämtliche Tätigkeiten eines Gastronomen vor – von der Koch-, Lebensmittel- und Getränkekunde über den Verkauf, die Gedeck- und Dekorationskunst bis hin zu innerbetrieblichen Verwaltungstätigkeiten und Werbung. Bei uns absolvierst du zusätzlich einzelne Bausteine in der Konditor- und Bäckerhandwerksschule.

Anforderungen

Du bringst Kontaktfreudigkeit und Teamfähigkeit mit, bist kreativ, gewissenhaft und sprachfertig. Ein gepflegtes Äußeres ist selbstverständlich für dich.

Fachliche Voraussetzungen

Abgeschlossene Pflichtschule oder zweite Berufsausbildung.
Berufsschulen-Info: www.lehrberufe.tsn.at

Deine Vorteile

- Ausbildung erstmals komplett in Tirol (Praxis und Berufsschule)
- vollständig finanziert durch uns bei positivem Abschluss
- Jobrotation – du arbeitest in verschiedenen Bereichen des Unternehmens
- betriebsinterne und externe Weiterbildungen
- Teilnahme an verschiedenen Projekten

Alle Jobs im Überblick

Arbeiten bei Freunden, arbeiten mit Freunden -
das macht einfach mehr Spaß!

- Mitarbeiter/in in unseren Ruetz Bäckerei-Cafés
- Bäckerei-Café Leiter/in und Stellvertretung
- Gebietsverkaufsleiter/in
- Bäcker/in
- Konditor/in
- LKW-Fahrer/in
- Kaufmännische/r Büroangestellte/r
- IT-Techniker/in
- Betriebselektriker/Schlosser

Lehrberufe

- Systemgastronom
- Bäcker/in
- Konditor/in
- Bürokaufmann
- IT-Techniker/in

Anstellungs- und Zeitmodelle

- Vollzeit
- Teilzeit
- Tag- oder Nachtdienst
- Wochenendkräfte

*Der
Bäcker
Ruetz*



Meine Bewerbung



ICH BEWERBE MICH ALS

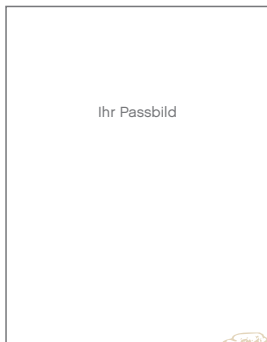
Vor-/Nachname

Geburtsdatum _____

Straße _____

PLZ/Ort _____

Tel. _____

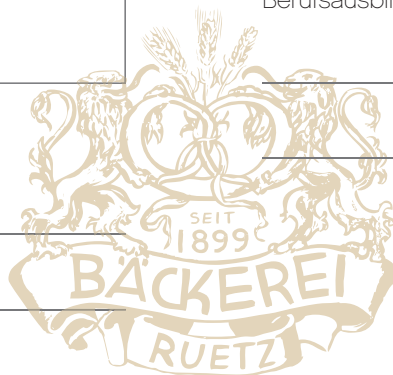


Ihr Passbild

E-Mail _____

Schulabschluss _____

Berufsausbildung _____



Ort, Datum _____

Unterschrift _____

Nur vollständig ausgefüllte Bewerbungen mit Foto können berücksichtigt werden. Vielen dank.



Der Bäcker Ruetz

IMPRESSUM: Der Bäcker Ruetz
Sportplatzweg 2, 6175 Kematn, Tel. 05232/2208-20, Fax: 05232/2208-920, jobboerse@ruetz.at
Gestaltung: Stadthaus 38 • Text: Tina Schlögl