



*Är du Bagare och vill vara med och skapa magi i bageriet på Själsö?*

*Vi Söker dig som har erfarenhet som bagare och vill använda din kreativa sida för att ge våra gäster en smakupplevelse utöver det vanliga. Som bagare har du ett stort ansvar att tillsammans med dina kollegor skapa ett levande bageri. Tillsammans vill vi ge våra gäster en familjär känsla där du har en nyckelroll.*

*Vi ser gärna att du har några års erfarenhet som bagare med ett stort fokus på att bygga ett genuint och starkt team med kärlek till det vi gör. För det är när vi älskar det vi gör vi också kan ge äkta omtanke och glädje till våra gäster. Du tar egna initiativ att utveckla dig själv, ditt team och vår verksamhet.*

*Tjänsten är på Heltid, vi bakar året runt till vår brödbil under lågsäsong. Under högsäsong, vilket är sommaren, har vi flera brödbilar utspridda på ön samt cafét i Bageriet på Själsö som säljer våra produkter. Vi tillhandahar ett gemensamt personalboende om så önskas.*

*Att det är människor som skapar Själsö Bageris framgång är ingen hemlighet. Brödet är grunden i vår verksamhet, men det är medarbetarnas engagemang, kunskap och omtanke som gör oss till dom vi är.*

*Själsö Bageri öppnade midsommarhelgen 2014.*

*Vi är ett modernt hantverksbageri som bakar stenugnsbakat surdegsbröd. Alla våra bröd och bullar bakas på ekologiskt närproducerat mjöl, på plats i Själsö Bageri strax norr om Visby.*

*Vi värnar om vår miljö och våra medmänniskor. Vi känner stolthet för våra produkter vi levererar och brinner för att utvecklas och fortsätta utmana oss själva och den Svenska matkulturen.*

*Din ansökan skickar du till*

*sjalsobageri@gmail.com*

*Vi ser fram emot din ansökan*

*Urval sker löpande och tjänsten kan komma att tillsättas före sista ansökningsdatum.*