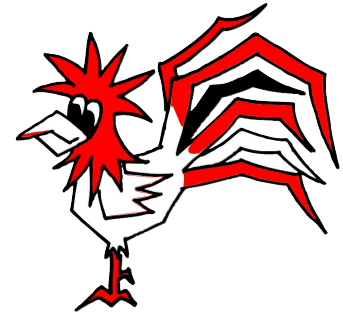


Der Brothof Waake sucht Unterstützung in der Backstube

Was wir uns von Dir wünschen:

- Freude und Spaß an ursprünglicher und handwerklicher Produktion von biologischen Backwaren
- Bereitschaft zur Mitarbeit an allen in den Backstube anfallenden Aufgaben und Arbeiten
- Durchhaltevermögen, körperliche Fitness, Köpfchen und Witz
- Eigenverantwortung, Souveränität
- Ehrlichkeit und Offenheit
- „Blick über den Tellerrand“
- einen guten Musikgeschmack (Rock, Klassik, Klezmer, Reggae, Polka, Punk, etc.) ;)
- Das Interesse Langfristig bei uns als Bäcker*in in Voll- oder Teilzeit zu arbeiten



Eine abgeschlossene Berufsausbildung oder Qualifikationsnachweise sind nicht vorrangig.

In erster Linie wünschen wir uns Dein Engagement und Bereitschaft Dich aktiv in den Betrieb mit einzubringen.

Was wir dir bieten können:

- Arbeitsplatz in einer grund- und bodenständigen handwerklichen Backstube
- Vertiefung deiner Backkenntnisse
- Vielfältiges Lebens- und Wirkungsraum
- Wohnmöglichkeit auf dem Hof
- Platz für Kreativität und Verwirklichung von Ideen
- Faires und sicheres Einkommen

Gerne planen wir mit dir gemeinsam deine optimalen Einsatzmöglichkeiten.

Wobei dein Wirkungsbereich nicht ausschließlich auf die Bäckerei beschränkt sein müsste.

Gerne kannst du Deine Kenntnisse auch in der Landwirtschaft erweitern.

Du bist Geselle*in auf Wanderschaft?

Wenn Du Interesse hast, Deine Erfahrungen mit uns zu teilen, bist Du eben falls gern gesehen.

Interessiert?

Dann schreib uns eine Mail mit, dem Betreff: „Der Brothof sucht ... Bewerbung Backstube“ oder ruf einfach an.

Ein kleines Kurzporträt:

Stell dir einen Ort vor, welcher aus dem Boden gewachsen ist, mit viel Zeit und Raum für Visionen und Ideen. Seit rund 30 Jahren gibt es nun den Brothof im namensgebenden Dorf Waake, an der B27 zwischen Göttingen und Duderstadt. Waake ist ein Durchgangsdorf in dem vielleicht gerade deswegen einiges in Bewegung ist.



Den Stein ins Rollen gebracht hat Hannes vor langer Zeit. Er fing klein an, kaufte etwas Land um dieses biologisch zu bewirtschaften und nebenbei backte er Brot. Erstmal nur für sich und seine Familie, dann kam der erste Bioladen hinzu. Aus ein paar Hektar Land wurden mehr und mehr, die Nachfrage nach regional erzeugten Lebensmitteln stieg stetig. Kartoffeln und Getreide bildeten das Gros der Produktion, Gemüse war in den Sommermonaten ebenfalls gefragt. Und das Brot erfreute sich immer größer werdender Beliebtheit.

Der Brothof umfasst nun ca. 75 Hektar landwirtschaftliche Flächen, welche im stetigen Wechsel der Fruchtfolge, bewirtschaftet werden. Mit dazu gehören eine Herde Rinder in Mutterkuhhaltung, ein paar Schweine und ein paar hundert Hühnern. Neben vorzüglichen Kartoffeln, werden im Sommer Gurken, Tomaten und Paprika gezogen und vermarktet. Der Brothofladen, im Zentrum Waakes, liegt direkt an der ehemaligen Bundesstraße und ist für viele Anwohner aus den umliegenden Dörfern die erste Anlaufstelle, daher führen wir ein Vollsortiment.

Seine Wege in die Stadt finden unsere Brote & Brötchen über den dreimalig pro Woche stattfindenden Wochenmarkt, mehrere Wiederverkaufsläden und den Marktschwärmern.

Aktuell backen wir an vier Tagen, ca. 800 Brote pro Woche. Die Produktion findet derzeit fast ausschließlich in den Morgenstunden statt, da unsere Kunden frische Brötchen lieben. Wir verfügen über zwei holzbeheizte Grundöfen und einen Elektrotagenofen. Die Backstube ist verdammt klein, somit erfordert jeder Arbeitsvorgang eine gut durchdachte Routine. Selbstverständlich gehört das Reinemachen zur täglichen Arbeit dazu. Das Anheizen, sowie die Ansätze sind derzeit auf den Mittag bzw. Nachmittag ausgelagert. Die tägliche Arbeitszeit beträgt somit zwischen 5 und 7 Std.

Unser Sortiment umfasst rund 10 Brotsorten, aufgeteilt in Dinkel, Ferment, Sauerteig und frei geschobene Brote. Dazu kommen Baguettes, allerhand Brötchen, ein paar Kuchen und wenn es die Kapazitäten zulassen auch noch etwas Feingebäck. An unsere räumlichen Kapazitätsgrenzen sind wir gut angepasst und vermeiden es uns zu übernehmen. Potential für weitere Backtage und höhere Produktionsmengen ist vorhanden. In den kommenden Sommerferien wollen wir die Backstube außerdem umfassend sanieren, optimieren und einen neuen Ofen einbauen.

Je nach Backtag arbeiten wir im Team mit 2-3 Personen. Dabei ist eine Person für die Brötchen und die andere für die Brote zuständig. An den stressigen Tagen kommt dann noch eine Aushilfe hinzu. Normalerweise beginnt unser Arbeitstag um 2.30 Uhr und endet gegen 8 Uhr.

