



**Innovating Food.**

**➔ CSM Deutschland GmbH**

Ansprechpartnerin: Karin Oelmann

Mainzer Straße 152-160

55411 Bingen

Telefon [06721] 790-249

jobs.bingen@csmingredients.com

www.csmingredients.com



**Firmenporträt:**

CSM Ingredients mit Sitz in Luxemburg ist ein international führender Produzent und Lieferant qualitativ hochwertiger Zutaten mit einem breiten Portfolio an Spezialfetten, Produkten für die Herstellung von Feinen Backwaren, Brot und Brötchen sowie Food Solutions für vielfältige industrielle Anwendungen in der Backwaren-, Milch-, Non-Dairy- und Eiscremeindustrie. Die Experten von CSM Ingredients betreuen Handwerksbäckereien und industrielle Hersteller von Backwaren, internationale Foodservice-Anbieter und Lebensmittel-einzelhändler in mehr als 100 Ländern. Der Fokus auf Innovation und Exzellenz in der Produktentwicklung sowie Produktionsstätten rund um den Globus machen das Unternehmen zum gefragten Partner der Industrie. Zu den CSM-Traditionsmarken zählen einige der Namen, die im Backwarenmarkt größtes Vertrauen genießen, darunter MeisterMarken und Ulmer Spatz.



**JOB-ANGEBOT:**

**Bäcker [m/w/d]**

Voraussetzung: qualifizierter Sekundarabschluss I, Fachhochschulreife oder Allgemeine Hochschulreife

**JOB-PROFIL:**

Wir suchen kreative Talente, die in unserem international agierenden Unternehmen Karriere machen möchten. Nach deiner Ausbildung zum Bäcker am Standort Bingen qualifizierst du dich in einem Trainee-Jahr für zahlreiche Tätigkeiten im Innen- und Außendienst. Wir wünschen uns Berufs-

einsteiger mit handwerklichem Geschick, unternehmerischem Denken, Freude am Backen und im Umgang mit Menschen. Lass dich überzeugen von einer exzellenten Ausbildung, einer 5-Tage-Woche ohne Nachtarbeit, flexiblen Arbeitszeiten und den Benefits von CSM Ingredients!

**Mitarbeitende kommen zu Wort:**



**Rike Hanfgarn,**  
Auszubildende

*Ich habe letztes Jahr meine Ausbildung als Bäckerin bei CSM begonnen. Neben dem Unterricht in der Berufsschule bin ich viel in der Backstube tätig. Ich darf selbstständig Rezepte ausprobieren und lerne die Backtechniken. Dabei habe ich immer Ansprechpartner, die mich unterstützen.*

**➔ WIR BIETEN AN:**  
· PRAKTIKUM

