

Собственное производство «Системы Глобус» насчитывает более 1000 наименований – это хлеб, выпечка, торты, пирожные, полуфабрикаты и готовые блюда.

Наша продукция знакома каждому покупателю сети супермаркетов «Система Глобус». В продуктовой линейке насчитывается более 250 наименований тортов и пирожных, более 180 наименований хлеба и разнообразной выпечки. Качество нашей продукции подтверждено наградами конкурсов «100 лучших товаров России», а также дипломами конкурса «Торговая марка года».

Оказаться в числе лидеров таких престижных конкурсов — значит получить высокую оценку и подтверждение качества своей работы.

Пекарня «Система Глобус» работает с 2002 года. За эти годы получен колоссальный опыт как в плане технологий, так и в плане ассортимента. Сейчас мы можем с гордостью говорить о том, что за эти 20 лет мы превратились в одно из крупнейших производственных предприятий области.

За одну смену здесь выпускается около 28 000 единиц кондитерских изделий. Это и полезные хлеба с различными наполнителями в виде злаков, семян и сухофруктов, и невероятное разнообразие выпечки – пирожки, слойки, ватрушки, пончики, и конечно, более 100 видов тортов и пирожных. Всё это ежедневно поставляется в розничные магазины Кирова и области.

Работа ведётся на высокотехнологичном итальянском оборудовании. В работе используется только качественное и всегда свежее сырьё.

Производство оснащено собственной бактериологической лабораторией, которая отслеживает весь процесс производства, внедрена система контроля ХАССП, обеспечивающая контроль на всех этапах, в любой точке производственного процесса, хранения и реализации продукции. И, конечно, весь персонал проходит регулярные медицинские осмотры. Всё это гарантирует высокое качество и безопасность продукции, выпускаемой в Пекарне «Глобус», что подтверждается декларацией соответствия Евразийского Союза.

Технологи и мастера-кондитеры Пекарни "Глобус" постоянно развиваются, проходя стажировку в лучших столичных кондитерских, посещают мастер-классы признанных мастеров кондитерского дела, ездят на повышение квалификации в Италию, Германию, Швейцарию, Чехию.

Кондитер на торты и пирожные

з/п – от 1700 р - 2300 р (в зависимости от операций)

Обязанности

- сборка и оформление тортов и пирожных;
- изготовление тартелеток и песочных видов п/ф для изготовления тортов и пирожных.

Условия

- график 15x15 (дневные смены);
- полное оформление, соц. пакет;
- ОБУЧЕНИЕ на рабочем месте;
- новое современное оборудование;
- комфортные условия работы (летом кондиционеры), комната приема пищи

Кондитер на выпечку

з/п – от 1500 р - 1800 р

Обязанности

- производство хлеба;
- производство мучных кондитерских изделий (коржики, лакомка);
- выпекание хлеба и сдобы.

Условия

- график 15*15 (дневные и ночные смены);
- полное оформление, соц. пакет;
- ОБУЧЕНИЕ на рабочем месте;
- новое современное оборудование;
- комфортные условия работы (летом кондиционеры);

Помощник кондитера

з/п – 1300 р смена

Обязанности

- первичная, вторичная обработка фруктов, приготовление вафельных трубочек, печенье орешки;
- замес теста, формовка и выпечка на тонельной печи тонкого армянского лаваша.

Условия

- график 15*15
- полное оформление, соц. пакет;
- ОБУЧЕНИЕ на рабочем месте;
- новое современное оборудование;
- комфортные условия работы (летом кондиционеры);

Пекарь, помощник пекаря

з/п – от 1500 р - 2000 р

- вытарка хлеба, бисквитов
- работа с печами

Условия

- график 15*15 (дневные и ночные смены);
- полное оформление, соц. пакет;
- ОБУЧЕНИЕ на рабочем месте;
- новое современное оборудование;
- комфортные условия работы (летом кондиционеры);