

# Konditor/-Meister (m/w/d) für unser modernes Familienunternehmen, indem Leidenschaft und Handwerk großgeschrieben werden



Confiserie Rabbel

## Deine Kreativität – unsere süße Versuchung!

### Wir versüßen Ihr Leben...!

Diese Leidenschaft leben wir seit 1907.

Seitdem haben wir uns mit viel Herz und Engagement zu einem der **führenden Confiserie-Unternehmen in Deutschland** entwickelt.

Wir stellen eine große Bandbreite hochwertiger Confiserie-Spezialitäten her. So sind wir gemeinsam mit unseren Kunden zum Marktführer für **handwerklich** hergestellte Macarons, Baumkuchen, Dominosteine und schokoladenüberzogene Torten gewachsen.

Unser **Familienunternehmen** wird in vierter Generation vom Inhaber Christian Rabbel geführt. Unsere über 150 Konditoren und Fachkräfte beweisen jeden Tag aufs Neue ihr handwerkliches Können mit viel Liebe zum Produkt und Ideenreichtum für unsere Kunden.

Alle Produkte und Verpackungen sind **echte Handarbeit -made in Germany-** und werden im eigenen Haus entwickelt und designt. Daher sind Rabbel-Produkte für unsere Kunden individuell und einzigartig. Mit unserem **Reinheitsgebot** versprechen wir unseren Kunden allerbeste Rohstoffe und den **Verzicht auf Konservierungsstoffe** oder andere nicht natürliche Zusätze. Unsere Umwelt ist uns sehr wichtig. Daher sind wir für **Bioqualität, Nachhaltigkeit** und **fair trade zertifiziert**.

In unserer **modernen Handwerkskonditorei** arbeiten wir nicht nur von Hand, sondern lassen uns von Spezialmaschinen und digitalisierten Prozessen unterstützen. Unsere Mitarbeiter liegen uns am Herzen, daher führen wir sie mit unserem modernen und speziell für uns maßgeschneidertem Führungskonzept.

Diese **besondere Kombination** aus Handwerk mit modernster Unterstützung in Führung, **Technologie** und **Digitalisierung** macht uns **einzigartig in unserer Branche** und fit für die Zukunft.

Deshalb stellen wir zur Erweiterung und Verstärkung unseres Teams einen **Konditor/-Meister (m/w/d)** ein.

### Deine Aufgaben:

- Du stellst handwerklich hochwertige Pralinen, Feingebäck, Torten und Kuchen her und übernimmst feine Schokoladenarbeiten.
- Du planst Arbeitsprozesse und stellst einen reibungslosen Ablauf sicher.
- Du entwickelst neue Rezeptideen und Kreationen, die unsere Kunden begeistern.

### Dein Profil:

- Du hast eine abgeschlossene Ausbildung als Konditor und ggf. eine Weiterbildung zum Konditormeister/-in
- Du verfügst bereits über erste Berufs- und vielleicht auch Führungserfahrung.
- Deine kreative Ideen sind bei uns willkommen – von Torten bis Pralinen.
- Gute Kommunikations- und Organisationsfähigkeiten.
- Teamfähigkeit, Eigeninitiative, Kommunikation und eine strukturierte Arbeitsweise.

### Wir bieten:

- Eine verantwortungsvolle und abwechslungsreiche Tätigkeit in einem stetig wachsendem und erfolgreichem Familienunternehmen.
- Raum für Kreativität und Ideenaustausch.
- Ein innovatives Arbeitsumfeld und flache Hierarchien sowie eine offene Unternehmenskultur.
- Großzügige und moderne Infrastruktur (Software, Hardware, Gebäudekomplex, etc.).
- Modernste IT-Ausstattung etc.
- Unsere Unternehmenswerte sind liebevoll, ideenreich und virtuos. Weitere Angebote findest Du auf unserer Homepage unter „Rabbel Privilegien“.

Für Rückfragen kannst Du jederzeit Deinen persönlichen Ansprechpartner Frau Nicole Denker unter: 05404 9707 58 erreichen oder bewirbst Dich direkt bei uns: [personal@rabbel.com](mailto:personal@rabbel.com).

