

Konditor (m/w/d) oder Konditormeister (m/w/d) für unser modernes Familienunternehmen, indem Leidenschaft und Handwerk großgeschrieben werden



Confiserie Rabbel

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. In 2025 haben wir die Marke Leysieffer erfolgreich in unser Unternehmen aufgenommen.

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 (m/w/d) oder Konditormeister (m/w/d)** ein.

Deine Aufgaben:

- Zubereitung von Torten, Kuchen, Pralinen und feinen Desserts – von klassisch bis kreativ
- Entwicklung neuer Rezeptideen, die unsere Kundschaft begeistern
- Dekoration und Präsentation von Gebäcken mit viel Liebe zum Detail
- Einhaltung höchster Qualitätsstandards bei Zutaten, Geschmack und Optik
- Unterstützung bei der Gestaltung saisonaler Highlights (Weihnachtsgebäck, Osterkreationen, u.v.m.)

Dein Profil:

- Du hast eine abgeschlossene Ausbildung als Konditor und ggf. eine Weiterbildung zum Konditormeister/-in
- Kreativität und Freude an der Arbeit mit hochwertigen Zutaten
- Feines Gespür für Geschmack, Formen und Farben
- Präzise und saubere Arbeitsweise – ohne dabei den Spaß zu verlieren
- Teamgeist, aber auch Selbstständigkeit, wenn's mal schnell gehen muss

Wir bieten:

- Eine verantwortungsvolle und abwechslungsreiche Tätigkeit in einem stetig wachsenden und erfolgreichen 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.

