

Konditor/in

Wir sind eines der größten und bekanntesten **vegetarischen Vollwert-Bio-Restaurants** in der Metropol-Region Rhein-Neckar und auch weit darüber hinaus.

Seit der Eröffnung 1987 haben ca. 8 Millionen Gäste (!) unser Restaurant aufgesucht, für die wir in unserer hauseigenen Konditorei eine große Vielfalt an Kuchen, Torten, Gebäck und auch Speiseeis jeden Tag **frisch**, in **vollwertiger Qualität** und mit **feinem Geschmack** herstellen. Davon wird ein hoher Anteil auch **vegan, laktose- und glutenfrei** zubereitet. Ganz aktuell entwickeln wir auch Kuchen etc. speziell für **Diabetiker**.

Wir suchen ab sofort eine/n kreative/n experimentierfreudige/n Konditor/in siehe auch die Stellenbeschreibung

Bei Interesse senden Sie uns Ihre aussagekräftige Bewerbung (als PDF) an:
s.heller@hellers-restaurant.de

Heller's Vegetarisches Restaurant & Café mit Konditorei

Frau Heller-Saraci

N 7, 13-15

68161 Mannheim (zwischen Wasserturm und Hbf.)

Tel. 0621-120720



Stellenbeschreibung Konditor/in

- **handwerkliche Herstellung** von bis zu 20 Kuchen/Torten täglich sowie die Produktion von Speiseeis (ca. 20 Sorten) nach Bedarf
- **Weiterentwicklung** des Produktangebotes sowie das Experimentieren mit alternativen Zutaten als Ersatz für herkömmliche Süßungsmittel, Milchprodukte und Getreideerzeugnisse. Die große Zielgruppe dafür unter unseren Gästen sind die Veganer und die zunehmende Zahl der Allergiker und Diabetiker. Für die Weiter- und Neuentwicklung des Produktangebotes sind- neben fundierten beruflichen Kenntnissen – ein hohes Maß an Kreativität, ein großes Interesse für neue Dinge und viel Freude am Experimentieren wichtige Voraussetzungen.
- der **Qualitätsanspruch** als Vollwert-Bio-Restaurant bedeutet: alle Rohstoffe/Zutaten müssen weitestgehend den Grundsätzen der „Vollwert-Qualität“ / Ernährungsweise entsprechen. D.h. es werden **keine Fertigteigmischungen, Pulver, Pasten, Extrakte, Stabilisatoren** etc. verwendet. Stattdessen werden alle Teige und Massen mit frischen, **naturbelassenen Zutaten von Hand zubereitet**, was zum einen ein großes handwerkliches Geschick erfordert und zweitens ein strukturiertes Arbeiten wegen des höheren zeitlichen Mehraufwandes.
- **Teilzeit:** flexible Arbeitseinsätze (Mo-So) zwischen 6:00-12:00 Uhr oder
- **Vollzeit:** flexible Arbeitseinsätze (Mo-So) zwischen 5:00-14:00 Uhr
- **Vergütung:** Leistungsgerechte Vergütung

Verkaufstheke im Restaurant

