



Stellenbeschreibung Konditor/in

- **handwerkliche Herstellung** von bis zu 30 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.
- es erwartet Sie ein hochmotiviertes Team in der Konditorei (2 Mitarbeiterinnen) und 70 Mitarbeiter/innen in der Küche, Restaurant und Verwaltung, denen ein guter menschlicher Umgang miteinander wichtig ist.
- **Vollzeit:** flexible Arbeitseinsätze (Mo-So) zwischen 6:00-15:00 Uhr oder ggf.
Teilzeit: flexible Arbeitseinsätze (Mo-So) zwischen 06:0-13:00 Uhr
- **Vergütung:** Leistungsgerechte Vergütung zzgl. Urlaubs- und Weihnachtsgeld