



## **Wir suchen ab sofort eine/n Abteilungsleiter Patisserie/Konditorei (m/w/d) Vollzeit**

Seit über 60 Jahren entwickeln, produzieren und vertreiben wir weltweit erstklassige Food-Komponenten für Gastronomie, Hotellerie, Gemeinschaftsverpflegung, Event- und Travel-Catering. Dabei legen wir größten Wert auf das, worauf es ankommt: Moderne Rezepturen, effizientes Handling sowie höchste Qualitäts- und Hygienestandards.

Unsere Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter fertigen unser breites Stammsortiment von über 200 Produkten mit viel Liebe zum Detail und überwiegend von Hand. Zusätzlich entwickeln und fertigen wir auf Kundenwunsch individuelle Food-Konzepte.

Zur Verstärkung unseres Teams, mit dem Blick in eine gemeinsame Zukunft, suchen wir SIE:

### Ihre Aufgaben:

- Produktionsplanung und Rohwarenbestellung
- Herstellen von Backwaren, Kuchen, Pasteten, Cremes und Moussen nach Rezeptur
- Schneiden/Portionieren von Backwaren und Desserts
- Fachgerechtes Bedienen der Großküchengeräte wie Planetenrührwerk, Stikkenofen, Backofen, Füllmaschine
- Verpackung und Kennzeichnung der Endprodukte
- Führung eines kleinen Teams
- Einhaltung der gesetzlichen sowie der internen Hygiene- und Qualitätsstandards nach HACCP

**Rudolf Achenbach GmbH & Co. KG**  
Delikatessen-Manufaktur  
Hauptstraße 106  
65843 Sulzbach/Ts.  
**Telefon** +49 6196 6009-0  
**Fax** +49 6196 62772  
**E-Mail** info@achenbach.com

Kommanditgesellschaft  
Sitz: Sulzbach/Ts.  
Registergericht Frankfurt am Main  
HRA 25308  
**ILN Nr.** 4009336 000001  
**USt-IdNr.** DE 114342350

**Persönlich haftende Gesellschafter**  
Hans-Peter Achenbach  
Rudolf Achenbach GmbH  
Sitz Sulzbach/Ts.  
Registergericht Frankfurt am Main  
HRB 25024  
**Geschäftsführerin** Katrin Achenbach

**Taunus-Sparkasse**  
IBAN: DE64 5125 0000 0040 0040 17  
SWIFT/BIC: HELADEF1TSK  
**Deutsche Bank AG**  
IBAN: DE34 5007 0010 0351 1094 00  
SWIFT/BIC: DEUTDEFFXXX

## Ihr Profil:

- Eine abgeschlossene Ausbildung als Konditor/Bäcker (m/w/d) oder einschlägige Berufserfahrung als Pâtissier/Pâtissière
- Teamplayer mit dem nötigen Maß an Verantwortungsbewusstsein
- Fachgerechte Bedienung von Großküchengeräten wie Planetenrührwerk, Stikkenofen, Backofen & Füllmaschine
- Flexibilität, Zuverlässigkeit und körperliche Belastbarkeit
- Sorgfältige Arbeitsweise und hoher Qualitätsanspruch

## Was Sie erwartet:

- Geregelte Arbeitszeiten montags - donnerstags 6.00-15.15 Uhr, freitags von 6.00-13.30 Uhr
- Ein familiäres Arbeitsumfeld mit engagierten Kollegen
- Guter Teamgeist und angenehme Arbeitsatmosphäre
- Arbeitskleidung, die von uns gestellt und gereinigt wird
- Vermögenswirksame Leistungen
- Mitarbeiterrabatte auf die Sortimentsvielfalt von Achenbach Delikatessen
- Verkehrsgünstige Anbindung (S-Bahn-Station in unmittelbarer Nähe) und ausreichend Parkmöglichkeiten

Nach einer zunächst 2-jährigen Befristung bestehen gute Übernahmechancen in einen unbefristeten Vertrag.

Wir freuen uns auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen unter Angabe Ihres Gehaltswunsches und Ihrem frühesten Eintrittsdatum per E-Mail an [personal@achenbach.com](mailto:personal@achenbach.com).