

Läderach

Wir suchen Gipfelstürmer.

Läderach the chocolate family steht seit 1962 für hochwertige, von Hand gefertigte Schweizer Schokoladenspezialitäten. Als Familienunternehmen denken wir bereits in den nächsten Generationen. Entsprechend streben wir durch direkte Kontrolle der Wertschöpfungskette eine nachhaltige Qualität von der Kakaobohne bis zum Endprodukt an. Mit innovativen Ideen und der Verpflichtung zu höchster Frische und Qualität wollen wir weiter wachsen und Momente der Freude vermitteln.



Für unser ChocoAtelier in Hamburg suchen wir ab sofort eine motivierte, engagierte Persönlichkeit als

Konditor ChocoAtelier (m/w)

in Vollzeit

Hauptaufgaben:

- Organisation und Durchführung von Schoggi-Workshops und Events für unsere Kunden und Konsumenten
- Pflege der Kundenkontakte, Vermittlung von fachlichen Informationen
- Herstellung von hochwertigen Confiserie-Artikeln (Figuren, Formen, Pralinen etc.) nach unseren Qualitätsstandards
- Verantwortlichkeit für Lagerführung, Bestellungen, Dokumentation, Informationsaustausch mit Vorgesetzten

Voraussetzungen:

- Eine Ausbildung zum Konditor mit vertieften Kenntnissen der Rohstoffe und Lebensmittel
- Ausgeprägte Kommunikations- und Kontaktfreudigkeit mit Kunden (Deutsch und Englisch)
- Innovationsgeist, Kreativität und eine eigenständige Arbeitsweise
- Organisationstalent, Teamfähigkeit, schnelle Auffassungsgabe
- Bereitschaft für flexible Arbeitszeiten

Wir bieten Ihnen ein vielseitiges Aufgabengebiet mit großer Selbstständigkeit in einem sehr lebendigen Umfeld und freuen uns über Ihre vollständige Bewerbung mit Foto inkl. Gehaltsvorstellung und möglichem Eintrittstermin bevorzugt per Email an: bewerbung@laederach.de

Läderach (Deutschland) GmbH, Personalabteilung, Dillenburgstr. 42, 35685 Dillenburg
Telefon +49 2771 30 09 2120, Fax +49 2771 30 09-7723, www.laederach.de

the chocolate family