

✳ An alle Konditoren:innen ✳

„Es gibt Orte, an denen das Leben aus der Zeit fällt. Einfach an der Tür stehen bleibt und draußen wartet, bis man wieder rauskommt. Die Patisserie Princess Cheesecake ist so ein Ort. (...) Dreh-dich-ruhig-weiter-Welt-ich-ess-mich-jetzt-hier-glücklich-Käsekuchen. So ein Laden ist das.“ – Okka Rohd

Wir lieben es wunderschöne Käsekuchen zu kreieren, denn was wir von Jean Paul wissen, ist: »Die Probe eines Genusses ist seine Erinnerung.« Also versuchen wir täglich schöne Erinnerungen zu produzieren. Mit unseren Händen und Sinnen, mit unserer Kraft und auch mit unserer Verantwortung und Wertschätzung. Dabei verwenden wir nur sorgfältig ausgesuchte, naturbelassene Bioprodukte – viele aus der Region.


Lust auf einen abwechslungsreichen Job in unserem jungen, nachhaltigen und grünen Unternehmen? Dann werde Teil unseres Teams!



Sie haben eine abgeschlossene Berufsausbildung als Konditor:in mit Berufserfahrung und sind einen ruhigen Umgang mit Stress-Situationen gewohnt. Sie können handwerkliches Arbeiten, ohne viele Maschinen und ohne Convenience-Produkte. Sie beherrschen eine schnelle, aber feine Herstellung von Kuchen und Torten und können mit Schokolade arbeiten. Für das Anfertigen von Hochzeitstorten bringen Sie Erfahrungen mit und es macht Ihnen Spaß mit uns im Team neue Produktkreationen zu entwickeln. Ein freundlicher Umgang im Team und mit Kunden liegt Ihnen und gehört ebenso zu Ihrem Repertoire wie die professionelle Beratung und Bestellannahme.

Sie erwarten ein freundliches Miteinander in angenehmer Arbeitsatmosphäre mit netten Kolleginnen und Kollegen. Teamgeist und viel Spaß bei der Arbeit. Unsere Arbeitszeiten sind an 5 Tagen in der Woche zwischen 6 und 19 Uhr. Weiterhin bieten wir Ihnen sehr gute Perspektiven für die berufliche Weiterentwicklung.

Wir freuen uns auf Ihre aussagekräftige Bewerbung:
Princess Cheesecake®, bewerbung@princess-cheesecake.de

Besuchen Sie uns auf  oder 