



Konditor/In Vollzeit oder Teilzeit

Ihre Aufgaben

- Zubereitung von Desserts für die Hotellerie und Gastronomie
- Zubereitung von Mehlspeisen

Was wir uns vorstellen:

- abgeschlossene Konditorlehre mit LAP
- Interesse an handgefertigten Desserts
- Teamfähigkeit, Zuverlässigkeit und Pünktlichkeit
- Einhaltung der Hygiene-, Qualitäts-, Rezeptur- und sonstigen firmeninternen Standards



Unser Angebot:

- Top Arbeitszeiten: Montag bis Donnerstag von 06:00 bis 14:30 und Freitag bis 12:00
- 5 Tage Woche, kein Wochenende oder Feiertagsdienste, freie Urlaubseinteilung
- Krisensicherer Arbeitsplatz
- Sehr gutes, kollegiales Arbeitsklima
- Raffinierte Desserts und immer neue, spannende Herausforderungen
- Maschinenpark auf dem neuesten Stand
- Beste regionale Rohstoffe, viele auch in BIO-Qualität damit wir die regionale Landwirtschaft fördern
- Kostenlose Weiterbildungskurse mit Spitzen-Referenten aus dem In- und Ausland
- [Dessertproduktion mit Kostenwahrheit der Umwelt gegenüber](#)

[Hier kannst du dir einen Eindruck machen, wie wir unsere handwerklich hergestellten Desserts produzieren!](#)

Kontakt:

Dessertmanufaktur Göttinger GmbH
z.Hd. Frau Margit Matzinger
Schwabengasse 9
3812 Groß Siegharts
office@goettinger.com
+432847-231811

Göttinger GmbH, Dessertmanufaktur-Bäckerei-Konditorei, Schwabengasse 9, A-3812 Groß Siegharts
Tel.: +43 (0) 2847/2318 Fax DW 4, E-Mail: office@goettinger.com, Homepage: www.goettinger.com
UID Nr.: ATU 62881288, FN: 284015, GLN: 9120012090002, ARA-Nr.: 15354, EORI-Nr.: ATEOS1000010969,
BIO-Kontrollnummer: AT-BIO-402, Gerichtsstand: 3500 Krems/Donau





Firmenbeschreibung

Hier ein Video über unsere Produktion:

<https://youtu.be/xFFbD1C56Nk>

(Bitte den Link in einem neuen Fenster öffnen um das Video ansehen zu können)

Desserts

Erst ein feines Dessert rundet ein gelungenes Mahl ab und lässt den Geschmack süßer Leichtigkeit und Raffinesse in Erinnerung behalten. Wer gastronomisch auf hohem Niveau verwöhnt wurde, vergisst dies nicht und kommt gerne wieder.

Dazu wollen wir unseren Beitrag leisten, dafür stehen wir mit unserem Namen und unseren Produkten.

Göttinger GmbH Dessertmanufaktur

Im Waldviertel, zwischen sanften Hügeln, satten grünen Wiesen und frischen, klaren Gewässern, befindet sich unsere Dessertmanufaktur.

Die Firma Göttinger GmbH produziert seit nunmehr 15 Jahren handwerklich hergestellte Desserts höchster Güte, mit besten Grundprodukten und selbstverständlich ohne Farb- und Konservierungsstoffe für die Gastronomie, Hotellerie und Cateringbetriebe in Österreich und Deutschland.

An einem durchschnittlichen Arbeitstag werden zwischen 5.000 bis 8.000 Portionen Desserts gefertigt.

Die Produkte werden schockgefroren ausgeliefert und können so beim Kunden bis zu 2 Jahre lang nach Bedarf aufgetaut und angeboten werden. Die Tiefkühlung garantiert absolute Frische und gleichbleibend hohe Qualität. Göttinger geht mit der Zeit und bietet seinen Kunden auch Produkte die biozertifiziert, Laktose frei, Gluten frei, Fruktose frei oder vegan sind. Weitere Kundenwünsche können in kürzester Zeit umgesetzt werden und innerhalb weniger Tage ausgeliefert werden.

Rohstoffe

„Nur wenn du Gutes reintust bekommst du auch Gutes heraus.“

Wo es möglich ist, versuchen wir regionale Rohstoffe einzukaufen. Wie zum Beispiel die Marillen aus der Wachau, Milchprodukte aus Niederösterreich.

Göttinger GmbH, Dessertmanufaktur-Bäckerei-Konditorei, Schwabengasse 9, A-3812 Groß Siegharts
Tel.: +43 (0) 2847/2318 Fax DW 4, E-Mail: office@goettinger.com, Homepage: www.goettinger.com
UID Nr.: ATU 62881288, FN: 284015, GLN: 9120012090002, ARA-Nr.: 15354, EORI-Nr.: ATEOS1000010969,
BIO-Kontrollnummer: AT-BIO-402, Gerichtsstand: 3500 Krems/Donau





Mitarbeiter

Derzeit sind ca. 35 Mitarbeiter bei der Firma Göttinger GmbH angestellt, darunter inzwischen 5 Lehrlinge. Um den Fachkräftemangel entgegenzuwirken ist uns die Ausbildung unserer Lehrlinge sehr wichtig. Wir legen sehr großen Wert darauf, dass unsere Mitarbeiter aus der Region kommen.

Gesundheit und Sicherheit

unserer Kunden und Mitarbeiter ist uns sehr wichtig. Deshalb arbeiten wir nach international gültigem HACCP Standard, der in regelmäßigen Abständen von einer externen Prüfstelle zertifiziert wird.

Alle Maschinen und Geräte werden in regelmäßigen Abständen überprüft und gewartet.

Verantwortung

Wir haben uns zum Ziel gesetzt, unsere Produktion verantwortungsvoll zu gestalten und setzen mit CO₂-neutralem Strombezug für Büroräume, Produktion und Tiefkühlzellen, mit CO₂-neutraler Beheizung aller Betriebsräume sowie Heißwasseraufbereitung grundlegend nachhaltige Schritte.

Die Herkunft der Stromaufbringung unseres Lieferanten EVN (www.evn.at), sowie die damit verbundenen Umweltauswirkungen, werden jährlich durch den TÜV geprüft und mittels Zertifikat bestätigt.

Bei der Beheizung der Gebäude und der Heißwasseraufbereitung können wir sogar noch einen zusätzlichen Schritt zur lokalen Energieversorgung gehen, da das Hackgut aus der unmittelbaren Umgebung von Groß-Siegharts stammt.

Die Fernwärme Groß-Siegharts (www.fernwaermegs.at) als Biomasseheizwerk wird mit regenerativen Energieträgern betrieben.

Interessante Fakten zum Schluss

Es werden ca. 25 Tonnen Schokolade, ca. 160.000 Eier und ca. 70.000 Liter Schlagobers im Jahr verarbeitet.

Jährlich werden ca. 2 Millionen Desserts verkauft.



Göttinger GmbH, Dessertmanufaktur-Bäckerei-Konditorei, Schwabengasse 9, A-3812 Groß Siegharts
Tel.: +43 (0) 2847/2318 Fax DW 4, E-Mail: office@goettinger.com, Homepage: www.goettinger.com
UID Nr.: ATU 62881288, FN: 284015, GLN: 9120012090002, ARA-Nr.: 15354, EORI-Nr.: ATEOS1000010969,
BIO-Kontrollnummer: AT-BIO-402, Gerichtsstand: 3500 Krems/Donau

