Göttinger
Die Dessertmanufaktur

Wir suchen Konditor/In Lehrlinge mit Schwerpunkt Patisserie

Deine Aufgaben

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

Was wir uns vorstellen:

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

Unser Angebot

- Krisensicherer Arbeitsplatz
- 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
- eigener Ansprechpartner in Form unseres Lehrlingsausbildners
- Regelmäßige Lehrwerkstätte in der alle wichtigen Themen des Konditorberufes gezeigt und geübt werden
- gutes, kollegiales Arbeitsklima
- angenehme Arbeitszeiten von Montag bis Freitag
- Raffinierte Desserts und immer neue, spannende Herausforderungen
- Neue Produktionshalle – 600 m²
- Höchste Qualitätsstandards
- Maschinenpark auf dem neuesten Stand
- Beste Rohstoffe, viele auch in Bio-Qualität
- Wir produzieren für exklusive Kunden im In- und Ausland
- Kostenlose Weiterbildungskurse mit Spitzen-Referenten aus dem In- und Ausland

Kontakt

Göttinger GmbH
zu Handen Frau Margit Matzinger
Schwabengasse 9
3812 Gr. Siegharts
office@goettinger.com

qualityaustria CERTIFIED HACCP No.00374/0

Göttinger
Die Dessertmanufaktur

Firmenbeschreibung

Hier ein Video über unsere Produktion:

https://vimeo.com/showcase/5818242/video/344787810
(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 25 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.

Mitarbeiter

Derzeit sind ca. 39 Mitarbeiter bei der Firma Göttinger GmbH angestellt, darunter inzwischen 6 Lehrlinge. Um den Fachkräftemangel entgegen zu wirken ist uns die Ausbildung unserer Lehrlinge sehr wichtig. Wir legen sehr großen Wert darauf, dass unsere Mitarbeiter aus der Region kommen.

Gesundheit und Sicherheit

CERTIFIED IQNet MANAGEMENT SYSTEM
qualityaustria CERTIFIED HACCP No.00374/0

Göttinger
Die Dessertmanufaktur

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 CO_2 -neutralem Strombezug für Büroräume, Produktion und Tiefkühlzellen, mit CO_2-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.

Mit dem regionalen Projekt waldsetzen.jetzt - Unternehmen pflanzen Bäume bei dem wir mit unseren Mitarbeitern gemeinsam Baumpflanzaktionen in der Region durchführen, können wir ab dem Jahr 2020 unsere CO2 Bilanz noch weiter verbessern. Das ist für uns in der heutigen Zeit selbstverständlich
und betrachten wir als „Kostenwahrheit der Umwelt gegenüber“.
Wenn du näheres über dieses ehrgeizige Projekt wissen möchtest kannst du unter www.waldsetzen.jetzt nähere Informationen einholen

Interessante Fakten zum Schluss

Es werden ca. 18 Tonnen Schokolade, ca. 125.000 Eier und ca. 50.000 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

qualityaustria CERTIFIED HACCP No.00374/0