

Über uns

Wir veredeln und verwandeln hochwertige Zutaten zu leckeren Naschereien und Köstlichkeiten. Das Café Pammel, eine Institution für allerfeinstes Konditoren-Handwerk seit 1948. Ein familiengeführtes Unternehmen in 3. Konditoren-Generation, mit einem tollen Team sucht:

Verkaufsleitung/Laden-Leitung in Vollzeit/Teilzeit (w/m/d) ab sofort!

Wir suchen Gesprächskünstler/innen und Verpackungsgenies für unsere Konditorei!

Ihre Position zeichnet sich besonders durch die Freude im Umgang mit Menschen und einer guten Kommunikationsfähigkeit, eine Affinität für Zahlen und Lebensmittel, ein gutes Organisationsvermögen und handwerkliches Geschick aus. Wir veredeln und verwandeln hochwertige Zutaten zu leckeren Naschereien und Köstlichkeiten. Doch erst durch Ihre Produktpräsentation, Verkaufstalent und Verpackungskreativität, erhalten unsere Waren den letzten Feinschliff. Das Auge isst schließlich mit 😊

In der wunderschönen mittelalterlichen Stadt Höxter an der Weser gelegen, liegt direkt am Marktplatz vis à vis der St. Nikolai Kirche das Café Pammel. Mitten in der Natur bietet hier die Kleinstadt alles für Landeier, übersättigte Großstädter und Natursportler. Die Stadt ist Station des bekannten Europaradweges R1 und Weserradweg. Moderne und Tradition treffen hier aufeinander. Hier wird noch allerfeinste Caféhaus-Tradition gelebt und zelebriert. Selbstgemachte Konfitüren, Gebäck, facettenreiche Torten/ Tartes, Petit Fours, Hochzeitstorten, Brot & Brötchen, Marzipanartikel, Baumkuchen, handwerklich hergestelltes Eis. Das Café Pammel ist erste Adresse am Platz und Anlaufstelle für feine Gaumen süßen Genusses. Das Café wird auf 2 Etagen betrieben und bietet seinen Gästen bei 120 Außenplätzen und 100 Innenplätzen viel Platz auch für größere Gruppen/Touristen aus dem In- und Ausland.

Was Sie bei uns erwartet...

- Ein kleines familiäres lustiges Team von 17 bis 68 Jahre, in dem jeder respektiert wird.
- Wir arbeiten teamorientiert Hand in Hand und ziehen an einem Strang, um unseren Gästen eine Wohlfühlatmosphäre zu bieten.
- Wir lieben unsere Arbeit und holen täglich das Beste aus dem Tag, getreu dem Motto „Carpe Diem“.
- Ein angenehmes Wohn- und Arbeitsumfeld mit bezahlbarem Wohnraum mitten in der Natur; die Weser lockt zu täglichen Tagestouren, Hobbies auf dem Wasser oder zu Land.
- Kleinstadt Idylle mit viel Fachwerk.
- Hier gibt es alles was der Mensch braucht... von Gymnasium, Thermen, Kindergärten und zahlreichen Vereinen bis zu Kunst und Kultur, Einkaufsmöglichkeiten.
- Leistungsgerechte Bezahlung, Personalrabatt.
- Einen Arbeitsplatz in der besten Konditorei Westfalens 2019 und vom Feinschmecker mit zur besten Konditorei in Deutschland prämiert.
- Junge, engagierte Chefs, die Ihre Mitarbeiter/innen und Ihre Arbeit wertschätzen.
- Familienfreundliche Arbeitszeiten im Rahmen der Öffnungszeiten (kein Teildienst, keine Früh- oder Abendschicht).
- 5-Tage Woche mit 2 Tagen frei, Wünsche werden berücksichtigt, Weihnachten und Neujahr frei, Betriebsurlaub, langfristige Urlaubsplanung.
- Detaillierte Einarbeitung, wo auch Fehler gemacht werden dürfen, denn aus Fehlern lernt man am besten!
- Sie erhalten die Möglichkeit Ihre berufliche Zukunft im Unternehmen aktiv mit zu gestalten.

Was wir von Ihnen erwarten...

- Ihre Arbeit macht Ihnen Spaß und ist zugleich Ihre Berufung und leben diese mit Leidenschaft. Sie schaffen es unseren Gästen das Gefühl zu geben hier genau zur richtigen Zeit am richtigen Ort zu sein.
- Sie haben ein fundiertes Produkt-Wissen im Bereich Bäckerei/Konditorei/ Confiserie. Sie haben ein Händchen für dekorative Ladengestaltung und Produktpräsentation und können hergestellte Produkte mit Liebe geschmackvoll verpacken und verkaufen.
- Sie haben einen facettenreichen Wortschatz um unseren Kunden beim Verkaufen der Produkte das Wasser im Munde zusammenlaufen zu lassen.
- Der Kunde ist bei uns König und erwartet in einer gehobeneren Konditorei die entsprechende Beratung bei Sonderbestellungen, Firmenaufträgen oder Reservierungen.
- Sie sind, von Natur aus, ein herzlich warmer, ehrlicher und freundlicher Charakter, sodass sich Gäste und Mitarbeiter/innen bei Ihnen aufgehoben fühlen und sind ein verantwortungsvoller und vertrauensvoller Ansprechpartner/in für die Geschäftsleitung.
- Sie sind eine kommunikative Persönlichkeit mit guten Manieren, haben ein gepflegtes dezentes Auftreten und können aktiv auf Kundenwünsche eingehen.
- Ordnung, Sauberkeit und Struktur ist für Sie eine Selbstverständlichkeit sowie Kenntnisse über HACCP-Standards und deren sichere Anwendung. Als leitende Position wissen Sie vertrauliche Informationen über den Betrieb diskret zu behandeln.
- Sie behalten auch bei Reklamationen und speziellen Wünschen einen kühlen Kopf und kümmern sich um die Anliegen unserer Kunden.
- Präzise Bedienung der Kasse und korrekte Abrechnung sind bei uns Grundvoraussetzung für diese verantwortungsvolle Aufgabe.
- Bereitschaft auch am Wochenende zu arbeiten.
- Der Ladenverkauf ist Schnittstelle zwischen Produktion und Cafébetrieb und erfordert ein hohes Maß an Organisationstalent zwischen Produktverfügbarkeit/Produktherstellung und Service.

Ihr „Handwerkszeug“ ...

- Sie haben eine abgeschlossene Ausbildung vorzugsweise im Lebensmittelhandwerk oder Einzelhandel (m/w/d) und Erfahrungen in Führungspositionen und einige Jahre Berufserfahrung im Verkauf von Lebensmitteln.
- Sie verfügen über eine gute Menschenkenntnis und finden auch in jeder Situation den richtigen Ton und die passende Lösung.
- Sicherer Umgang mit digitalen Kassensystemen.
- Professionelle Beratung bei unserer Produktauswahl und Verkaufsförderung
- Sie haben Erfahrung im Ausbilden von Auszubildenden und Führen von Mitarbeitern.

Wenn Sie Ihre Lebenszeit und Ihre Leidenschaft für Ihren Beruf bei uns aktiv in unserem jungen Handwerksbetrieb einbringen möchten, dann begeben Sie sich doch mit uns ZUSAMMEN auf die Reise. Dann kommen SIE zu UNS. #einfachmachen! Einfach mal Bewerben.

Kontakt:

Café Pammel e.K.
Marktstraße 10
37671 Hötter
Telefon: +49 5271 7930
Telefax: +49 5271 37723
E-Mail: info@cafepammel.de

Ansprechpartner: Frau Weitz oder Herr Funk