

Confiserie Rabbel ist "Top Arbeitgeber" 2021 im Kreis Steinfurt

04.10.2021, 15:54 | Wissenschaft, Forschung, Bildung

Pressemitteilung von: *Confiserie Rabbel*

Presseagentur: *Perfect Sound PR*



Wirtschaftsförderungs- und Entwicklungsgesellschaft Steinfurt (WESt mbH) zeichnete vielfältiges Engagement für das Wohl der Mitarbeitenden aus - persönliche Lebenssituationen im Mittelpunkt

Westerkappeln. Mit persönlicher Beratung, speziellen Coachings, flexibler Arbeitszeitgestaltung, Nettolohn-Optimierung und der gezielten Integration von Menschen mit Migrationshintergrund übernimmt die Confiserie Rabbel aus Westerkappeln bereits seit Jahren Verantwortung für das Wohl ihrer Mitarbeitenden. Hierfür wurde das Familienunternehmen nun im September als "Top Arbeitgeber" 2021 im Kreis Steinfurt ausgezeichnet.

"Dieser Preis bedeutet für uns eine enorme Wertschätzung - insbesondere angesichts der weiteren sehr namhaften und top aufgestellten Unternehmen, die sich mit uns gemeinsam in der Größenordnung ‚mehr als 50 Mitarbeitende‘ um den Preis beworben haben", sagt Christian Rabbel, Inhaber und Geschäftsführer der Confiserie Rabbel.

An dem Wettbewerb "Betriebsplus 2021" der Wirtschaftsförderungs- und Entwicklungsgesellschaft Steinfurt (WESt mbH) nahmen 142 Firmen teil. Acht wurden in den Kategorien "Familienbewusstsein", "Mitarbeitendenverantwortung", "Ökologische Nachhaltigkeit" und "New Work" ausgezeichnet. Jede Kategorie war in Größenordnungen für kleine (bis 50 Mitarbeitende) und große Unternehmen (mehr als 50 Mitarbeitende) aufgeteilt. Zusätzlich wurde in diesem Jahr ein Sonderpreis in der Kategorie "Kreative Lösungen" vergeben.

Balsam für Körper und Seele - vom Massagesessel bis zum Einzelcoaching für die Stressbewältigung

Rabbel ist Hersteller von hochwertigen Schokoladen, Torten, würzigen Honigkuchen sowie feinsten Gebäcken und Pralinen und war in der Kategorie "Mitarbeitendenverantwortung" erfolgreich. "Wir sehen uns als einen klassischen Handwerksbetrieb, dessen wichtigstes Kapital die Mitarbeitenden sind. Das ist nicht einfach so dahingesagt, sondern elementar für die DNA unseres Familienunternehmens! So schneiden wir unsere Arbeitszeitmodelle auf die persönlichen Lebenssituationen zu, damit beispielsweise auch junge, alleinerziehende Mütter die Möglichkeit haben, bei uns tätig zu sein. Und wer ein privates oder gesundheitliches Problem lösen möchte, findet bei uns immer ein offenes Ohr, persönliche Unterstützung und konkrete Hilfe", führt Christian Rabbel aus.

Auch für die Integration von Menschen aus anderen Kulturkreisen engagiert sich der Feinkost-Spezialist. Viele Geflüchtete haben bei den Westerkapellern bereits ein neues Zuhause gefunden. Schon aufgrund der eigenen Firmengeschichte - nach der Vertreibung aus Schlesien nach dem Zweiten Weltkrieg wurde der Betrieb zunächst in Tecklenburg wiedereröffnet - liegt der Geschäftsführung dieses soziale Anliegen am Herzen.

Mit Empathie und Gemeinschaftssinn widmet sich die Confiserie Rabbel den individuellen Anliegen der hier tätigen Menschen. Ein häufig angenommenes Angebot ist beispielsweise das Coaching für Einzelpersonen und Gruppen. Fehlerkultur, Führung und Stressmanagement sind einige der Themen bei der Förderung der persönlichen Weiterentwicklung. Als Ausgleich für die anstrengende körperliche Arbeit ist zudem eine Sportgruppe im Angebot, und in den Pausen stehen ein Billardtisch, eine Tischtennisplatte und nicht zuletzt ein im Ruheraum platzierter Massagesessel zur Verfügung.

"Wichtig ist auch, was unter dem Strich bleibt"

"Wir wollen, dass sich die Leute hier wohlfühlen und gern bei uns arbeiten. Wichtig ist aber auch, was unter dem Strich übrigbleibt. Deshalb kümmern wir uns ganz individuell um die Nettolohn-Optimierung aller Beschäftigten. Ob KiTa-Beitrag, Tankgutschein oder Betriebliche Altersvorsorge etc. - wir haben dabei immer die Vorteile der oder des Einzelnen im Blick", erklärt Christian Rabbel.

Ihn freut es auch, dass fast alle Mitarbeitenden schon frühzeitig das Angebot der Corona-Impfung wahrgenommen haben. Dies wertet der Geschäftsführer auch als ein Zeichen der Solidarität und des ausgeprägten Verantwortungsgefühls - nicht nur auf Seiten der Firma, sondern auch bei den Beschäftigten.

Weitere Infos: www.rabbel.com

Verantwortlicher für diese Pressemitteilung:

Confiserie Rabbel
Frau Anna Köthur
Gartenkamp 1-3
49492 Westerkappeln
Deutschland

fon ..: +49 (0) 5404 97 07-0
web ..: <http://www.rabbel.com>
email : info@rabbel.com

Kurzportrait der Confiserie Rabbel GmbH

Bereits seit 1907 duftet es in der Confiserie Rabbel nach köstlichen Schokoladen, würzigen Honigkuchen, feinsten Gebäcken und Pralinen. Gegründet wurde die Confiserie von Paul Rabbel, dem Urgroßvater des heutigen Inhabers Christian Rabbel, in Bad Landeck/Schlesien. Nach Kriegsende und dem Verlust des Stammhauses wurde der Handwerksbetrieb 1952 in der nördlichsten Bergstadt Deutschlands, im historischen Tecklenburg, erneut gegründet. 1995 zog die Confiserie nach Westerkappeln um und expandiert seither kontinuierlich.

Das Sortiment umfasst heute mehr als 750 Produkte. Die Konditormeister und Konditoren stellen jedes einzelne Produkt in sorgfältiger Handarbeit her. Sie verwenden hierfür nur die besten Rohstoffe wie z.B. Marzipanrohmasse, Bourbon-Vanille in Bio-Qualität, reinen Bienenhonig, belgische Edel-Kuvertüren oder exquisite Brände.

Ein Schwerpunkt liegt auch auf dem Geschenkcharakter der Produkte. Nachhaltigkeit genießt für die Manufaktur mit ihren zu Saisonhöchstzeiten rund 150 Mitarbeitern einen hohen Stellenwert. Viele Verpackungen haben einen Zweitnutzen und können wieder verwendet werden. Darüber hinaus engagiert sich der Betrieb für Energieeinsparungen und produziert den benötigten Strom mit einer eigenen Photovoltaikanlage.

Pressekontakt:

Perfect Sound PR
Herr Frank Beushausen
Gewerbepark 18
49143 Bissendorf

fon ..: 05402/701650

web ..: <http://www.perfectsoundpr.de>

Portrait

Kurzportrait der Confiserie Rabbel GmbH

Bereits seit 1907 duftet es in der Confiserie Rabbel nach köstlichen Schokoladen, würzigen Honigkuchen, feinsten Gebäcken und Pralinen. Gegründet wurde die Confiserie von Paul Rabbel, dem Urgroßvater des heutigen Inhabers Christian Rabbel, in Bad Landeck/Schlesien. Nach Kriegsende und dem Verlust des Stammhauses wurde der Handwerksbetrieb 1952 in der nördlichsten Bergstadt Deutschlands, im historischen Tecklenburg, erneut gegründet. 1995 zog die Confiserie nach Westerkappeln um und expandiert seither kontinuierlich.

Das Sortiment umfasst heute mehr als 750 Produkte. Die Konditormeister und Konditoren stellen jedes einzelne Produkt in sorgfältiger Handarbeit her. Sie verwenden hierfür nur die besten Rohstoffe wie z.B. Marzipanrohmasse, Bourbon-Vanille in Bio-Qualität, reinen Bienenhonig, belgische Edel-Kuvertüren oder exquisite Brände.

Ein Schwerpunkt liegt auch auf dem Geschenkcharakter der Produkte. Nachhaltigkeit genießt für die Manufaktur mit ihren zu Saisonhöchstzeiten rund 150 Mitarbeitern einen hohen Stellenwert. Viele Verpackungen haben einen Zweitnutzen und können wieder verwendet werden. Darüber hinaus engagiert sich der Betrieb für Energieeinsparungen und produziert den benötigten Strom mit einer eigenen Photovoltaikanlage.

News-ID: 1218270 • Views: 1186 (Stand: 11.08.2026)

Link zur Pressemitteilung:

<https://www.openpr.de/news/1218270/Confiserie-Rabbel-ist-Top-Arbeitgeber-2021-im-Kreis-Steinfurt.html>