



Für die, die mit  
präziser Genauigkeit  
die Kreativität  
besiegen.

## **Wir suchen ab sofort eine/n Lebensmitteltechniker/in, Fachkraft für Lebensmitteltechnik (m/w/d) Vollzeit**

Seit über 60 Jahren entwickeln, produzieren und vertreiben wir weltweit erstklassige Food-Komponenten für Gastronomie, Hotellerie, Gemeinschaftsverpflegung, Event- und Travel-Catering. Dabei legen wir größten Wert auf das, worauf es ankommt: Moderne Rezepturen, effizientes Handling sowie höchste Qualitäts- und Hygienestandards.

Unsere Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter fertigen unser breites Stammsortiment von über 200 Produkten mit viel Liebe zum Detail und überwiegend von Hand. Zusätzlich entwickeln und fertigen wir auf Kundenwunsch individuelle Food-Konzepte.

Zur Verstärkung unseres Teams, mit dem Blick in eine gemeinsame Zukunft, suchen wir SIE:

### Ihre Aufgaben:

- Herstellung von Salaten, Dressings und Saucen nach Rezeptur
- Bedienen der Abfüllanlagen
- Vorbereiten und Umrüsten der Produktionsanlagen
- Steuerung und Planung von Produktionsprozessen
- Produktionsanlagen reinigen, pflegen sowie Durchführung von Wartungsarbeiten
- Umsetzung des Hygiene Konzeptes (HACCP) sowie Durchführung und Überwachung von Reinigungsarbeiten
- Chargenkontrolle und Sicherstellung von Rückstellmustern
- Verpackung und Kennzeichnung der Endprodukte

**Rudolf Achenbach GmbH & Co. KG**  
Delikatessen-Manufaktur  
Hauptstraße 106  
65843 Sulzbach/Ts.  
**Telefon** +49 6196 6009-0  
**Fax** +49 6196 62772  
**E-Mail** info@achenbach.com

Kommanditgesellschaft  
Sitz: Sulzbach/Ts.  
Registergericht Frankfurt am Main  
HRA 25308  
**ILN Nr.** 4009336 000001  
**USt-IdNr.** DE 114342350

**Persönlich haftende Gesellschafter**  
Hans-Peter Achenbach  
Rudolf Achenbach GmbH  
Sitz Sulzbach/Ts.  
Registergericht Frankfurt am Main  
HRB 25024  
**Geschäftsführerin** Katrin Achenbach

**Tanus-Sparkasse**  
IBAN: DE64 5125 0000 0040 0040 17  
SWIFT/BIC: HELADEF1TSK  
**Deutsche Bank AG**  
IBAN: DE34 5007 0010 0351 1094 00  
SWIFT/BIC: DEUTDEFFXXX

## Ihr Profil:

- Abgeschlossene Ausbildung als Fachkraft für Lebensmitteltechnik oder Koch mit einer Weiterbildung zum Lebensmitteltechniker
- Ausgeprägtes Qualitäts- und Hygienebewusstsein
- Technisches Verständnis
- Sie gehen Projekte zielorientiert an und arbeiten sowohl selbständig als auch gerne im Team
- Sie besitzen gute HACCP Kenntnisse
- Sicherer Umgang mit allen gängigen Office Anwendungen

## Was Sie erwartet:

- Geregelte Arbeitszeiten montags -donnerstags 06.00-15.15 Uhr, freitags von 06.00 bis 13:30
- Ein familiäres Arbeitsumfeld mit engagierten Kollegen
- Guter Teamgeist und angenehme Arbeitsatmosphäre
- Arbeitskleidung die von uns gestellt und gereinigt wird
- Vermögenswirksame Leistungen
- Mitarbeiterrabatte auf die Sortimentsvielfalt von Achenbach Delikatessen und bei vielen Markenanbietern
- Verkehrsgünstige Anbindung (S-Bahn-Station in unmittelbarer Nähe) und ausreichend Parkmöglichkeiten

Nach einer zunächst 2-jährigen Befristung bestehen gute Übernahmechancen in einen unbefristeten Vertrag.

Wir freuen uns auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen unter Angabe Ihres Gehaltswunsches und Ihrem frühesten Eintrittsdatum per E-Mail an [personal@achenbach.com](mailto:personal@achenbach.com).