



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.