



DAS SIND WIR

Seit mehr als 70 Jahren stellen wir qualitativ hochwertige Gütezusätze, Gewürze, Gewürzmischungen, Marinaden und Aromen für die Fleischverarbeitung und -veredelung her, die im Handwerk und in der Industrie gleichermaßen eingesetzt und geschätzt werden.

Als mittelständisches Familienunternehmen beschäftigen wir heute über 400 Mitarbeiter und vertreiben unsere Produkte und Lösungen an nationale und internationale Kunden in mehr als 80 Ländern weltweit.

Wir arbeiten beständig an der Optimierung der Herstellung von Fleischerzeugnissen. Deshalb investieren wir in die Entwicklung moderner Fleischtechnologie ebenso wie in die Kommunikation von Know-how und die Qualifikation unserer Mitarbeiter.



WIR WOLLEN DICH

Haben wir dein Interesse geweckt?

Dann freuen wir uns über deine Bewerbungsunterlagen:

VAN HEES GmbH
Personalabteilung
Frau Anke Jacobi
Kurt-van-Hees-Straße 1
65396 Walluf

bewerbung@van-hees.com


VAN HEES
we know how

FÜR DIE ZUKUNFT



**FACHKRAFT FÜR
LEBENSMITTEL-
TECHNIK (M/W/D)**


VAN HEES
we know how

AUSBILDUNG ZUR FACHKRAFT FÜR LEBENSMITTELTECHNIK (M/W/D)

DIE AUSBILDUNG

Wenn du Interesse daran hast, Lebensmittel aus Rohstoffen und Halbfabrikaten nach vorgegebenen Rezepturen herzustellen, dann ist dieser Beruf genau der richtige für dich.

Die meisten Lebensmittel werden heute industriell und somit maschinell gefertigt. Du lernst, die einzelnen Stoffe zu testen, zu analysieren, zu kennzeichnen und natürlich Rezepturen zu entwickeln, um Lebensmittel maschinell herzustellen.

Du erwirbst eine umfangreiche Qualifikation, die in vielen Teilbranchen der Ernährungsindustrie und auch für Beschäftigungsalternativen genutzt werden kann.



Ausbildungsinhalte:

- Planen und Organisieren auftragsbezogener Arbeitsabläufe
- Steuern, Bedienen und Kontrollieren von Produktionsanlagen und Verpackungseinrichtungen
- Erkennen von Störungen in den Prozessabläufen und Ergreifen von Maßnahmen zur Sicherung der Produktionsabläufe
- Lagern von Stoffen
- Produktgerechtes Reinigen, Pflegen und Warten von Einrichtungen und Anlagen
- Dokumentieren von prozess- und qualitätsrelevanten Daten

BEI UNS

Die Ausbildung dauert drei Jahre.

Du wirst von Beginn an in unser abwechslungsreiches Tagesgeschäft eingebunden. Dabei wird die manuelle Arbeit teilweise durch moderne Maschinen und Hilfsmittel unterstützt.

Während deiner Ausbildung lernst du die unterschiedlichsten Abteilungen unseres Unternehmens kennen. Dazu gehören unter anderem die Warenannahme, die Abfüllung, das Labor und unsere Flüssigproduktion.

Unsere qualifizierten Ausbilder (m/w/d) und Mitarbeiter (m/w/d) vermitteln dir umfassende Kenntnisse und Fertigkeiten.

Bei erfolgreichem Abschluss hast du die Chance auf die Übernahme in ein festes Arbeitsverhältnis.

Ebenfalls stehen dir Weiterbildungsmöglichkeiten zum Techniker (m/w/d) zur Verfügung.

DAS BRINGST DU MIT

Als Schulabschluss solltest du die mittlere Reife haben oder mindestens einen guten Hauptschulabschluss.

Du solltest Interesse an Technik und neuen Technologien, Freude am Koordinieren und Organisieren sowie an selbstständigem Arbeiten haben.



Wenn du zudem noch Verantwortungsgefühl hast, dann findest du in diesem Beruf ein abwechslungsreiches Betätigungsfeld.

