



Bereit für eine neue Herausforderung?

Die Cavendish & Harvey Confectionery GmbH ist Produzent und Lieferant hochwertiger Süßwaren „Made in Germany“. Am Stammsitz im Norden Hamburgs stellen wir mit rund 150 Mitarbeitern Bonbons in goldenen Dosen mit Puderzucker her, vor allem für die Premium-Marke „Cavendish & Harvey“, die erfolgreich in mehr als 90 Ländern vertrieben wird.

Wir suchen zur Verstärkung für unser engagiertes Team

Anlagenführer (m/w/d)

für den Bereich Bonbonküche im 3-Schicht-System

Was erwartet Sie?

- Vorbereitung, Bedienung und Reinigung der Kochanlagen
- Steuerung und Überwachung des Kochprozesses
- Arbeitsvorbereitung und Organisation während der Schicht
- Vorbereitung der für die Produktion benötigten Rohstoffe
- Dokumentation der Produktionsdaten
- Ständige Kontrolle der Qualität der Produkte
- Empfang der Lieferungen von Zucker und Glukosesirup

Was bringen Sie mit?

- Erfolgreich abgeschlossene Ausbildung zur Fachkraft für Süßwarentechnik, zum Süßwarentechnologe, Lebensmitteltechniker oder Bäcker wäre von Vorteil
- Erfahrung im Umgang mit Produktionsanlagen für Süßwaren sowie technisches Verständnis
- Selbständige und qualitätsbewusste Arbeitsweise
- Belastbarkeit
- Flexibilität
- Teamfähigkeit

Was bieten wir Ihnen?

- Bei offener Arbeitsatmosphäre und flachen Hierarchien sind Sie Teil eines tollen Teams.
- Es erwartet Sie ein verantwortungsvolles, vielseitiges und interessantes Aufgabengebiet.
- Sie engagieren sich in einem mittelständischen Familienunternehmen mit attraktiven Sozialleistungen.

Haben wir Ihr Interesse geweckt?

Dann freuen wir uns auf Ihre Bewerbung mit Angabe Ihrer Gehaltsvorstellung und des frühestmöglichen Eintrittstermins an personal@cavendish-harvey.de.