



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 100 Ländern vertrieben wird.

Wir suchen dich zur Verstärkung für unser engagiertes Team ab sofort und unbefristet als

Anlagenführer (m/w/d) für den Bereich Bonbonküche im 3-Schicht-System

Was erwartet Dich?

- 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 bringst Du mit?

- Eine erfolgreich abgeschlossene Ausbildung zur Fachkraft für Süßwarentechnik oder Lebensmitteltechnik, zum Süßwarentechnologen oder Bäcker
- Erfahrung im Umgang mit Produktionsanlagen für Süßwaren sowie technisches Verständnis
- Selbständige und qualitätsbewusste Arbeitsweise
- Belastbarkeit, Flexibilität & Teamfähigkeit

Was bieten wir dir?

- Einen sicheren Arbeitsplatz
- Eine offene Arbeitsatmosphäre mit flachen Hierarchien
- Vermögenswirksame Leistungen, bAV & Urlaubsgeld
- Mitarbeiter- und Teamevents sowie jede Menge Bonbons
- Individuelle Weiterbildungen für deine Entwicklung (z.B. monatliches Coaching)
- Intensive Einarbeitung in deinen neuen Aufgabenbereich
- Unsere Unternehmenswerte: Wertschätzung, Eigenverantwortung und Transparenz

Haben wir dein Interesse geweckt?

Dann freuen wir uns auf deine Bewerbung mit Angabe deiner Gehaltsvorstellung und des frühestmöglichen Eintrittstermins an kariere@cavendish-harvey.de.