



WIR SUCHEN UNTERSTÜTZUNG!

Die Cavendish & Harvey Confectionery GmbH ist Produzent und Lieferant hochwertiger Süßwaren „Made in Germany“. Am Stammsitz im Norden Hamburgs stellen wir mit rund 200 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.

Anlagenführer im Bereich Bonbonküche (m/w/d) in Vollzeit im 3-Schicht-System

WAS ERWARTET DICH?

- 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 und Teamfähigkeit

WAS BIETEN WIR DIR?

- Eine offene Arbeitsatmosphäre mit flachen Hierarchien
- Vermögenswirksame Leistungen, bAV und Urlaubsgeld, 30 Tage Urlaub
- Zuschuss zum Bikeleasing oder Jobticket
- Mitarbeiter- und Teamevents sowie jede Menge Bonbons
- Arbeitskleidung mit professioneller Reinigung wird gestellt

HABEN WIR DEIN INTERESSE GEWECKT?

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



Cavendish & Harvey Confectionery GmbH
Carl-Zeiss-Straße 14-16 24568 Kaltenkirchen
Tel. +49 (0) 4191 | 5001-0

FRUIT UP YOUR MOMENT.

