

Die GESA Gemüsesaft GmbH ist ein Unternehmen in der Nähe von Heilbronn. Mit unserem Team von ca. 40 Mitarbeitern in Produktion, Tankkeller/Saftverarbeitung, Labor und Verwaltung sind wir «klein» genug um die direkten persönlichen Kontakte zu unseren Kunden und Mitarbeitenden zu gewährleisten und groß genug uns den Herausforderungen für die Zukunft zu stellen.

Unsere Produkte sind im Firmennamen verankert: frisch gepresste und schonend verarbeitete Gemüsesäfte. Seit mehr als 30 Jahren bieten wir unseren Kunden weltweit qualitativ hochwertige Säfte aus ökologischem Anbau an.

Der Saft alleine genügt aber nicht. Es braucht Dienstleistungen, die alle Bedürfnisse der Kunden abdecken – Ideen in der Produktentwicklung, professionelle Logistik, belegbare Qualitätssicherung vom Feld bis zum Kunden. Wir produzieren mit modernster Technologie, schonender Verarbeitung und einem verantwortungsvollen Umgang mit unseren Ressourcen und unterstützen unsere Kunden in allen Belangen mit Rat, Tat, sowie langjähriger Erfahrung und Kompetenz.

Für den **01. September 2022** suchen wir Dich!

Wenn Dich der Beruf **«Fachkraft für Lebensmitteltechnik»** anspricht, dann freuen wir uns auf Deine vollständige und aussagekräftige Bewerbung.

Als Fachkraft für Lebensmitteltechnik übernimmst Du verantwortungsvolle Aufgaben in der industriellen Verarbeitung und Veredelung von Nahrungsmitteln und Getränken. Aus ausgewählten Zutaten stellst Du bei uns Säfte her und begleitest die Produktionsprozesse von der Annahme der Rohstoffe bis zur Kontrolle des fertig produzierten Produktes. Dazu arbeitest Du auch an computergestützten Produktions- und Abfüllanlagen. Du stellst die Maschinen und Anlagen ein und überwachst die Produktion.

Im Labor führst Du einfache sensorische, physikalische und chemische Tests durch. Mit den Ergebnissen kann die Verarbeitung optimal gesteuert und eine gleichbleibende Qualität der Produkte sichergestellt werden. Als Fachkraft für Lebensmitteltechnik bist Du stets darauf bedacht, die strengen Sicherheits-, Hygiene- und Umweltvorschriften einzuhalten.

## Anforderungsprofil

- Mindestens Haupt-/Mittelschulabschluss
- Freude am Umgang mit Lebensmitteln
- Technisches Verständnis
- Interesse an biologischen, chemischen und physikalischen Vorgängen
- Fähigkeit, die Übersicht zu bewahren
- Gute Beobachtungsgabe, guter Geruchs- und Geschmackssinn
- Hygienebewusstsein
- Teamfähigkeit
- Gute Gesundheit (stehende Tätigkeit), keine Allergien
- Bereitschaft zu flexibler Arbeitszeit

## Lehrdauer

Die Ausbildung dauert 3 Jahre, die Berufsschule findet im Blockunterricht in Heilbronn statt.

## Wir bieten

- abwechslungsreiche und verantwortungsvolle Tätigkeit
- angemessene Ausbildungsvergütung
- Urlaubs- und Weihnachtsgeld
- Übernahme in Festanstellung bei entsprechenden Leistungen
- gute Altersvorsorge

Bitte sende Deine Bewerbung bevorzugt per Mail an:

Eva Hofacker, Leiterin HR

Direkt: +49 (0) 6264 9223-66

[eva.hofacker@biotta.ch](mailto:eva.hofacker@biotta.ch)