



Unser Team der Lallemand Deutschland GmbH in Schwarzenbach an der Saale produziert Backhefe für Klein- und Großbäckereien, sowie Spezialhefe für den deutschen und europäischen Markt. Aufgrund unseres Wachstums und zur Verstärkung unseres Teams, suchen wir in Vollzeit, unbefristet und ab sofort eine/n:

AUSBILDUNG: Fachkraft - Lebensmitteltechnik (m/w/d/)

Ausbildungsstart 2025

Benefits:

- Vergütung nach Tarifvertrag (2024: 1. Ausbildungsjahr: 940 €, 2. Ausbildungsjahr: 1090 €, 3. Ausbildungsjahr: 1220 € monatlich)
- zusätzliche Bonuszahlungen
- Weihnachtsgeld, Urlaubsgeld
- arbeitgeberfinanzierte Altersvorsorge
- Sommerfest, Weihnachtsfeier mit Weihnachtsgeschenk
- kostenlose Parkplätze
- Erstattung Fahrtkosten zur Berufsschule

Fachkraft für Lebensmitteltechnik:

- Herstellung von Lebensmitteln aus verschiedenen Rohstoffen – bei uns: Herstellung von Frischbackhefe für kleine, mittlere und sehr große Bäckereien
- Dauer: 3 Jahre, Verkürzung möglich
- Duale Ausbildung in Berufsschule und Betrieb
- Berufsschulort: Kulmbach, Blockunterricht wochenweise
- Voraussetzung: mindestens guter Hauptschulabschluss, Interesse an biologischen Vorgängen, Technik

LALLEMAND DEUTSCHLAND GMBH

Färberstr. 22-24 | 95126 Schwarzenbach an der Saale

E-Mail: info-de@lallemand.com | Tel.: +49 (0)9284 94909-0

www.lallemand-deutschland.de



Fachkräfte für Lebensmitteltechnik stellen aus unterschiedlichsten Rohstoffen an automatisierten Maschinen und Anlagen z.B. Nahrungsmittel, Feinkost oder Erfrischungsgetränke her. Sie sind vom Eingang der Rohwaren bis zum fertig verpackten Produkt an allen Stationen der Verarbeitung beteiligt.

Zunächst nehmen sie Rohstoffe und Halbfertigprodukte entgegen und prüfen sie. Sie sorgen dafür, dass nötige Zutaten bereitgestellt werden, bereiten sie vor und richten Maschinen und Anlagen ein. Nach festgelegten Rezepturen geben sie Zutaten in die Anlagen und starten die Produktion. Sie überwachen alle Vorgänge einschließlich der Verpackung der fertigen Produkte. Bei Abweichungen oder Störungen greifen sie sofort ein. Außerdem kontrollieren sie regelmäßig die Qualität ihrer Produkte.

Über Lallemand:

Lallemand wurde im 19. Jahrhundert in Montreal gegründet und ist ein kanadisches Unternehmen in Familienbesitz, das sich auf die Entwicklung, Herstellung und Vermarktung von Hefen, Bakterien und deren Derivaten spezialisiert hat und mehr als 6000 Mitarbeiter beschäftigt. Mit seinen verschiedenen Business Units bietet Lallemand mikrobiologische Lösungen für Dutzende verschiedene Branchen, von der Gesundheit und Ernährung von Menschen und Tieren bis hin zu Backwaren, Önologie, Brauereiwesen, Lebensmittelzutaten, Probiotika und Biokraftstoffen. Lallemand ist in über 50 Ländern auf allen fünf Kontinenten vertreten und gehört zu den größten Playern in der Branche. Und wir wachsen weiter.

Die Lallemand Deutschland GmbH ist ein Tochterunternehmen der inhabergeführten Lallemand Inc. mit Sitz in Montreal, Kanada, und produziert und versendet mit ca. 60 MitarbeiterInnen am Standort in Schwarzenbach an der Saale jährlich mehr als 30.000 Tonnen Frischbackhefe. Mit der Lieferung an kleine, mittlere und Großbackbetriebe versorgt die Lallemand Deutschland GmbH mit seinen Produkten ca. 25 % des deutschen Frischbackhefemarktes.

Werde Teil unseres Teams und gestalte mit uns die Zukunft der Backbranche!

Bewirb dich bitte schriftlich oder per E-Mail bei unserem Personalleiter Herrn Jörg Dietze, der dir auch gerne telefonisch zur Verfügung steht.

Herr Jörg Dietze

Tel.: +49 9284 9490937

E-Mail: jdietze@lallemand.com

LALLEMAND DEUTSCHLAND GMBH

Färberstr. 22-24 | 95126 Schwarzenbach an der Saale

E-Mail: info-de@lallemand.com | Tel.: +49 (0)9284 94909-0

www.lallemand-deutschland.de



LALLEMAND DEUTSCHLAND