

Werde Teil des BHI-Teams!

BHI Biohealth International ist ein modernes Industrieunternehmen mit innovativer Technologie, einer breiten Produktpalette und einem starkem Team von Mitarbeitern und Mitarbeiterinnen.

Wir produzieren für unsere Kunden in der ganzen Welt individuelle Nahrungsergänzungsmittel, Sportnahrung und diätetische Lebensmittel.

Uns ist besonders wichtig, dass Du von Anfang an Teil des Teams bist - mit einer praxisnahen, abwechslungsreichen und breit gefächerten Ausbildung.

Aber wir bieten Dir noch mehr:

- + Betriebliche Altersvorsorge
- + Essenszulage
- + Familiäre Strukturen
- + Flache Hierarchien
- + Gesundheitsförderung
- + Gute Übernahmemöglichkeiten
- + Gutes Betriebsklima
- + Persönliche Ansprechpartner
- + Sonderzahlungen

Nimm Kontakt auf...

Du kannst dich bei uns schriftlich oder per E-Mail bewerben:

BHI Biohealth International GmbH

Heinrich-Wirth-Straße 13
95213 Münchberg

E-Mail: bewerbung@biohealth-int.com

Ansprechpartner:

Frau Saskia Eckert, Tel.: 09251 870 87- 46
Frau Anja Friedrich, Tel.: 09251 870 87- 825

Mit Deinem Plus gestaltest Du bei uns mit!
Wir suchen nicht nur Mitarbeiter,
wir suchen Mitgestalter!



 **biohealth**
INNOVATION FOR YOUR SUCCESS

Fachkraft für Lebensmitteltechnik



Starte Deine Karriere als *#plugestalter*.

 **biohealth**
INNOVATION FOR YOUR SUCCESS

BHI Biohealth International GmbH
Heinrich-Wirth-Straße 13, D-95213 Münchberg

www.plusgestalter.de 

  [biohealth.international](https://www.facebook.com/biohealth.international)

  [BiohealthInternationalGmbH](https://www.linkedin.com/company/BiohealthInternationalGmbH)

Ausbildung mit Zukunft



Fachkraft für Lebensmitteltechnik

- bedient und kontrolliert moderne Lebensmitteltechnik
- steuert vorgegebene Produktionsabläufe
- produziert nach festgelegten Rezepturen hochwertige Produkte
- bereitet Roh- und Zusatzstoffe für die Produktionen vor
- ist verantwortlich für Qualitätsmanagement, Hygiene und Arbeitsschutz

Was erwartest Dich in der Ausbildung?

Ausbildungszeit: 3 Jahre

Berufsschule: Blockunterricht in Kulmbach (1 bis 2 Wochen)

Ablauf: 3- bis 5-monatige Einsätze in den Produktionsbereichen des Unternehmens wie z.B.

- Einwaage
- Mischung
- Verkapselung
- Konfektionierung
- Produktions-/ Schichtplanung
- Labor
- Warenannahme
- Qualitätssicherung

Was solltest Du mitbringen?

- Mittlere Reife mit mindestens befriedigenden Leistungen in den Fächern Mathematik, Physik, Chemie und Biologie
- Ausgeprägtes Interesse an technischem Wissen auf dem Gebiet der Lebensmittelproduktion
- Technisches Verständnis
- Teamfähigkeit
- Lernbereitschaft
- Zuverlässigkeit

**Werde mit uns zusammen #pluggestalter.
Beginne Deine Ausbildung bei BHI!
Bewirb Dich jetzt und werde Teil des BHI-Teams!**