



Gebackene Natur

PEMA ist Vollkorn.

PEMA ist Natur.

PEMA ist Gesundheit.

PEMA schmeckt gut.

PEMA macht Freude.

PEMA lebt Motivation, Umwelt- und Gesundheitsbewusstsein.

PEMA sucht Menschen, die tatkräftig an der Gestaltung der Unternehmens-Zukunft mitwirken.

Sie gehören zu diesen aktiven Menschen?
Dann sind Sie bei PEMA richtig!

PEMA und Vollkornbrot: Eine Erfolgsgeschichte in 4. Generation!

Am Firmensitz in Weissenstadt (Fichtelgebirge) wächst das Unternehmen kontinuierlich, immer neue Märkte und Kunden werden gewonnen. Dabei lebt PEMA Tradition und liebt Innovation.

Anfang Juni 2022 startet unsere diesjährige Lebkuchen-Produktion. Zu diesem Zeitpunkt suchen wir befristet bis Anfang Dezember 2022

Mitarbeiter (m/w/d) und Helfer (m/w/d) im 2-Schichtbetrieb

Wir bieten:

- Familiäres Betriebsklima
- Arbeitsplatz in einer krisensicheren Branche
- Vielseitige Aufgabenstellungen
- Umfassende Einarbeitung

Ihre Einsatzgebiete:

- Mitwirkung am Backvorgang (Lebkuchen)
- Aufbereitung der Ware (z.B. Sortieren und Schneiden)
- Kompletter Verpackungsvorgang

Ihr Profil:

- Handwerkliches Geschick bzw. Fingerfertigkeit
- Bereitschaft zum 2-Schichtbetrieb
- Mobil für die unterschiedlichen Schichtzeiten
- Bereitschaft für Samstagseinsätze
- Sorgfältige Arbeitsweise, Teamfähigkeit und Verantwortungsbewusstsein

Ihre vollständige und aussagekräftige Bewerbung senden Sie idealerweise per E-Mail an bewerbung@pema.de (Anlagen bitte als PDF) oder schriftlich an folgende Adresse

PEMA Vollkorn-Spezialitäten KG

Personalbereich
Sibylle Fugmann, Hans Sahrhage
Goethestrasse 23
95163 Weissenstadt