



Manufaktur Jörg Geiger

TRADITION UND INNOVATION



VIELSEITIGKEIT – NACHHALTIGKEIT – TECHNIK

Du möchtest dich nicht nur auf einen Bereich spezialisieren? – Dann lerne beim “Allrounder” von Destillaten über Schaumweine bis hin zu Alkoholfrei!

- Manufaktur Jörg Geiger – Original und Pionier **seit 1997**
- **Marktführer** im Bereich Alkoholfrei
- Entwickler von einzigartigen & nachhaltigen Getränken aus WiesenObst
- innovatives Unternehmen mit Zukunftsvisionen & nachhaltiger Landwirtschaft
- Sitz in Schlat – gute öffentliche Verkehrsanbindung nach Göppingen & Stuttgart

NEU - WIR BILDEN JETZT AUCH FRUCHTSAFTTECHNIKER AUS UND BIETEN EINEN

Ausbildungsplatz Fachkraft für Fruchtsafttechnik für 2023 (m/w/d)

Was du lernen darfst

- Verarbeitung von Früchten zu Saft und Mark & Haltbarmachung
- Verarbeitung der Halbware
- Herstellung von Fruchtwein und Fruchtschaumwein
- Abfüllung und Ausstattung der Fertigware
- Kennenlernen des Enatkoholisierungsprozesses

Was dich ausmacht

- ein Schulabschluss
- gute Kenntnisse in Mathematik, Deutsch, naturwissenschaftlichen Fächern
- handwerkliches Geschick
- Interesse an der Natur und großen Maschinen
- Motivierte, selbständige Grundeinstellung & Spaß Neues zu erlernen

Was du bekommst

- eine vielseitige, praxis- und zukunftsorientierte Ausbildung
- gute Übernahmechancen nach der Ausbildung
- flache Hierarchien & schnelle Aufstiegsmöglichkeiten
- Job in einem zukunftsorientierten & nachhaltig arbeitenden Unternehmen
- Teamevents & starker Zusammenhalt
- Wir essen gemeinsam kostenfrei zu Mittag
- Vergünstigungen beim Einkauf

ANSTELLUNGSART

Auszubildende/r

ANSTELLUNGSZEITPUNKT

Ab September 2023

AUSBILDUNGSDAUER

3 Jahre

AUSBILDUNGSORT

Praxis

Manufaktur Jörg Geiger

73114 Schlat

Theorie

Berufliche Schulen Rheingau

65366 Geisenheim

WIR FREUEN UNS ÜBER

DEINE BEWERBUNG AN

bewerbungen@manufaktur-jorg-geiger.de

Jörg Geiger

+49 (0) 7161 999 02 46



PERFEKTION UND PASSION