



member of

Nomad Foods



Frozen Fish International sucht in **Bremerhaven**
zum **01.08.2026** eine/n

Auszubildenden zum/zur Fachkraft für Lebensmitteltechnik (m/w/d)

Als modernes, auf Fisch spezialisiertes Produktionsunternehmen stellen wir in Bremerhaven hochwertige Lebensmittel für den europäischen Markt her. Die Frozen Fish International GmbH ist die größte Tiefkühlfischfabrik der Welt. Sie ist Teil der Nomad Foods Group, der Nr. 1 im europäischen Tiefkühlkostmarkt. Unter den Marken iglo, BirdsEye etc. vertreibt die Unternehmensgruppe ihre Tiefkühlprodukte in einer Vielzahl europäischer Länder. Als Love Brand mit Tradition bringen wir Freude auf den Tisch, wollen aber auch aktiv einen Beitrag zu einer klimafreundlichen Ernährungswende leisten. Nicht umsonst lautet unser Purpose: **Making mealtimes better with the goodness of frozen food!**

Du wolltest schon immer einmal wissen, wie die vielen leckeren Speisen aus dem Supermarkt genau entstehen? Welcher produktionstechnische Aufwand dahintersteckt und wie lange es dauert, bis aus den Rohwaren das fertige Produkt wird? Dann hast Du die Möglichkeit, zum **01.08.2026** die **3-jährige** duale Berufsausbildung **zur Fachkraft für Lebensmitteltechnik (m/w/d)** an unserem Standort in Bremerhaven zu beginnen!

Das erwartet Dich:

Der theoretische Teil wird Dir an zwei Tagen in der Woche an der Beruflichen Schule für Dienstleistungen, Gewerbe und Gestaltung in Bremerhaven vermittelt. Im Unternehmen bist Du während der Ausbildung hautnah bei der Herstellung von Lebensmitteln dabei. Durch folgende Aufgaben wirkst Du aktiv an der Produktion unserer hochwertigen Tiefkühlfischprodukte mit:

- Neu- und Weiterentwicklung von Produkten
- Verbesserung von Rezepturen
- Begleitung des Produkts von der Herstellung bis zur Verpackung
- Qualitätskontrolle
- Technische Grundausbildung
- Wartung und Instandhaltung von Produktionsmaschinen

Dein Profil:

- Mindestens Realschulabschluss mit guten Schulnoten in Mathematik und Naturwissenschaften
- Interesse an der Herstellung und Verbesserung von Lebensmitteln
- Freude an kreativer Arbeit und Labortätigkeiten
- Motivation Produktionsprozesse kennenzulernen
- Sorgfältige Arbeitsweise
- Teamfähigkeit und Freude an der Zusammenarbeit

Deine Benefits:

- 13,1 Monatsgehälter, Zuschüsse zum Fitnessstudio, hauseigene Kantine, Werksarztstation vor Ort
- 38-Stunden-Woche (Vollzeit)
- 30 Tage Urlaub und zusätzliche Freistellung am 31. Dezember
- Gesundheitsangebote für Dein physisches und mentales Wohlbefinden
- Flache Hierarchien, die es Dir ermöglichen, Deine Kreativität einzubringen und Verantwortung zu übernehmen

Du suchst eine abwechslungsreiche Ausbildung? Dann bist Du bei uns genau richtig!
Lust, die Crew des Käpt'n zu betreuen? Dann freuen wir uns auf Deine spannende Bewerbung an
Frau Borges da Silva: bewerbung-bremerhaven@iglo.com

Unseren Hinweis zum Datenschutz im Rahmen des Bewerbungsverfahrens mit Informationen zur Datenverarbeitung und
Deinen Rechten als Bewerber findest Du auf www.iglo.de/karriere/hinweis-zum-datenschutz.

Nomad Foods

Komm AN BORD