

# SCHMIDT Werden Sie SCHMIDTarbeiter/-in!

Home SCHMIDT Home



## Ausbildung zum Maschinen- und Anlagenführer (m/w/d) Beginn 09/2026

### Werden Sie Teil unseres Teams

Wir sind ein Arbeitgeber, der Chancengleichheit fördert. Bewerbungen von Menschen aller Herkunft, Religionen, Geschlechter und Altersgruppen sind herzlich willkommen.

### Hier ist Ihr Einsatz gefragt

- Bedienung von Produktionsanlagen (Holzverarbeitung, u.a. sägen, fräsen, bohren)
- Überwachung des Produktionsprozesses
- Durchführung von Wartungs-, Reinigungs- und Instandhaltungsarbeiten nach Anweisung
- Beseitigung von kleineren Störungen an den Anlagen

**Firmenname**  
SCHMIDT Küchen

**Tätigkeitsbereich**  
Produktion und  
Fertigung

**Karrierestufe**  
Studium/Praktikum/Ausbildung

**Arbeitsort**  
66625 Türkismühle,  
Deutschland

**Arbeitsverhältnis**  
Ausbildung

**Ansprechpartner**  
Kathrin Lieb  
[personalwesen@schmidt-kuechen.de](mailto:personalwesen@schmidt-kuechen.de)

**Stellenanzeige**  
[https://jobapplication.hrwo\\_rks.de/?companyId=v0c5643&id=399b24](https://jobapplication.hrwo_rks.de/?companyId=v0c5643&id=399b24)

### Wir bieten Ihnen

- strukturierter Willkommenstag und regelmäßige Azubi-/Freizeitaktivitäten
- intensive Prüfungsvorbereitung
- Vermittlung von Grundkenntnissen in Zusammenarbeit mit der Elisabeth-Stiftung (Lehrwerkstatt)
- persönliche Ansprechpartner für alle Fragen rund um die Ausbildung
- SCHMIDT Groupe: Auszeichnung vom Capital Magazin als Top Arbeitgeber 2022
- Arbeitgeber mit nachhaltigem und sozialem Engagement, z.B. Partnerschaft mit dem WWF und Unterstützung der SOS-Kinderdörfer
- 30 Tage Jahresurlaub, 37,5 Stundenwoche, Sonderurlaub bei außergewöhnlichen Ereignissen
- Anteiliges 13. Monatseinkommen, Zusätzliches Urlaubsgeld, Anwesenheitsprämie,

- Beteiligung am Unternehmenserfolg, Steuerfreie Sachbezüge und weitere Sonderzahlungen**
- Zuschüsse zur Betrieblichen Altersvorsorge, Berufsunfähigkeitsversicherung, Vermögenswirksamen Leistungen, zur Ferienbetreuung der Kinder und zum Mittagessen in unserem SCHMIDT-Bistro
  - Intensives Onboarding, fachliche und persönliche Weiterentwicklungsmöglichkeiten und regelmäßige Feedback-Gespräche
  - Hohe Arbeitssicherheit, Betriebliches Gesundheitsmanagement und kostenloses Obst und Mineralwasser
  - Saubere, helle, moderne und ergonomische Arbeitsplätze
  - Produkte auf die Sie stolz sein können und bis zu 50% Mitarbeiterrabatt
  - Betriebsevents, wie z.B. Sommerfeste oder Feiern der "letzten Schicht" vor den Betriebsferien
  - Direkte Bahn- und Autobahnabbindung und kostenloser Parkplatz



### **Ihre Bewerbung**

Bitte reichen Sie Ihre Bewerbung (inkl. Lebenslauf und Zeugnissen) über den Bewerber-Button bei uns in digitaler Form ein.