

2017

Ein Projekt von
Innova Altenburg | Bundesagentur für Arbeit | Stadt Altenburg |
Südost Fleisch GmbH und weiteren lokalen Protagonisten

Satt statt platt

Eine Thüringer Initiative für Berufsorientierung

Die Lebensmittelindustrie des Altenburger Landes und ihre Ausbildungsberufe



Begleitbroschüre der Klassenstufe 9 für das Schuljahr 2017/2018

Das Projekt

Satt statt platt

Kaum zu glauben aber wahr – noch vor 100 Jahren hat die Bevölkerung des Altenburger Landes fast ausschließlich Nahrungsmittel zu sich genommen, die aus der unmittelbaren Region kommen. Schon seit vielen Jahrhunderten zählen die Landwirtschaft und die sich anschließende Verarbeitung ihrer Produkte in Mühlen, Schlachthöfen, Bäckereien, Senf- oder Zuckerfabriken zu den wichtigen wirtschaftlichen Säulen unserer Heimat. Auf dieser Tradition ruhend wird auch heute noch eine reiche Vielfalt an landwirtschaftlichen Produkten angebaut und verarbeitet. Viele Unternehmen der Region bieten sehr interessante Möglichkeiten der Berufsausbildung an. Darüber informiert der **Satt-statt-platt-Projekttag** – die dort vertretenen Unternehmen und einige Berufe werden in dieser Broschüre vorgestellt. Und natürlich geht es auch um eine gesunde und ausgewogene Ernährung. Denn die tägliche Nahrungsaufnahme bedeutet nicht nur Abbeißen, Kauen und Hinunterschlucken. Es sind fast alle Sinne beteiligt beim Sehen, Riechen, Fühlen und Schmecken der Nahrung. Essen hat etwas mit Genuss zu tun, aber es kommt vor allem auf die Auswahl einer vollwertigen Ernährung an. Außerdem kann man hier erfahren, warum bestimmte Speisen und Früchte besonders gesund und lecker sind – so wie alle Zutaten im Altenburger Rogg'n Roll. Wir freuen uns, wenn Ihr uns auf der Homepage www.satt-statt-platt.de besucht!

Euer **Satt statt platt**-Team



DIE

NAHRUNGSMITTEL- INDUSTRIE

IM ALTENBURGER LAND

Bereits vor sechstausend Jahren siedelten die ersten Menschen hier im Altenburger Land. Entlang der Pleiße zogen sich dichte, fast undurchdringliche Wälder, doch das Klima war mild, die Winter nicht zu kalt, die sommerliche Hitze erträglich. Der Fluss brachte ausreichend Wasser für Mensch und Tier und darüber hinaus genügend Fisch. Die Menschen rodeten den Urwald und entdeckten dabei, dass der Boden des Altenburger Landes besonders fruchtbar ist. Langsam entwickelten sich der Ackerbau und die Viehzucht. Unser **Altenburger Land** wurde so zu einer der bedeutendsten Landwirtschaftsgegenden in Deutschland. Dass wir auch heute noch so viele Burgen und Schlösser in unserer Heimat finden, liegt auch daran, dass die **Bauern** diesen Reichtum für ihre Lehnsherren **auf den Feldern und in den Ställen** verdient haben. Die Früchte von Feld und Garten, die Tiere aus den Ställen mussten aber auch für den Verzehr zubereitet oder

Einwohner	92.344
Fläche	569,08 km ²
(davon Landwirtschaftsfläche	418 km ²)
Gemeinden	38
20 Grundschulen 11 Regelschulen	
1 Gesamtschule 5 Gymnasien	



verarbeitet werden. Und wieder spielten die Flüsse Pleiße und Sprotte eine große Rolle. Bereits ab dem 13. Jahrhundert nutzten die Menschen unserer Region die **Wasserkraft** und errichteten an den Flussläufen **Mühlen**, die im Herbst die reichen Kornernten zu Mehl und Schrot verarbeiteten. Und im Mittelalter begann auch die Entwicklung zu einem Industriezweig, den wir heute mit dem Begriff **Nahrungsmittelindustrie** bezeichnen. Denn die Bauern verarbeiteten ihre Produkte nicht mehr nur selbst. Das Korn ging an Müller, die dann die Bäcker in den Städten mit Mehl versorgten. Die Nutztiere wie Schwein und Rind wurden an die Fleischhauer, so hießen früher die Fleischer, verkauft, die dann das Fleisch an die Bevölkerung und Felle an die Gerber sowie die Knochen an die Seifensieder lieferten. Die Gerber wiederum gaben die bearbeiteten Häute und Felle zur weiteren Verwendung an andere Handwerker, die daraus Kleidung, Möbel und sogar Musikinstrumente fertigten. Das auf den Feldern des Altenburger Landes wachsende Getreide und die in den Ställen der Bauern gezüchteten Tiere wurden zum **wichtigen Rohstoff für viele Handwerksbetriebe** der Region.



Um die Verarbeitung von **haltbaren Lebensmitteln** in großen Mengen zu gewährleisten, begannen Wissenschaftler etwa ab 1850, die bis dahin häusliche Produktion genauer unter die Lupe zu nehmen. Wichtige Entdeckungen stammen aus dieser Zeit. 1878 begann in den USA Henry John Heinz, ein Sohn deutscher Einwanderer, damit, Ketchup industriell zu produzieren. 1886 erschien die Maggi-Würze auf dem Markt und im gleichen Jahr wurde erstmals Coca Cola zubereitet, allerdings wurde das heute so beliebte Erfrischungsgetränk zunächst als Medizin verkauft. 1891 brachte der Bielefelder Apotheker August Oetker sein Backpulver „Backin“ in kleinen Tüten zu 20 Gramm auf den Markt.



Heute liefert die Landwirtschaft des Altenburger Landes vielfältige Produkte für die vielen ansässigen Unternehmen der Nahrungsmittelindustrie. Mühlen mahlen nach wie vor das Korn zu Mehl und Schrot, die Südost Fleisch GmbH verarbeitet Rinder und Schweine der Region und in den Bäckereien des Altenburger

Landes werden Tag für Tag herzhafte duftende Brote und knusprige Brötchen in den frühen Morgenstunden aus den Backöfen gezogen. Zuckerrüben werden in die Zuckerfabrik im benachbarten Zeitz geliefert und aus Kuh- und Ziegenmilch produziert die Käserei in Lumpzig den beliebten Altenburger Ziegenkäse. Die Landwirtschaft und die Nahrungsmittelindustrie des Altenburger Landes bieten eine Vielzahl an interessanten Berufen an. Hier können Mädchen und Jungen anspruchsvolle und abwechslungsreiche Ausbildungen in **technischen und kaufmännischen Berufen** absolvieren. So sind die **Maschinen und Anlagen**, die heute in der Landwirtschaft genutzt werden, quasi **Computer auf Rädern**. Sie erfordern ein hohes technisches Verständnis und eine große Sorgfalt im Umgang. Um Lebensmittel herzustellen und zu verarbeiten bedarf es eines fundierten Wissens aus den Bereichen Chemie, Biologie und Physik. Alle Berufsfelder aus diesem Bereich eint eine wesentliche Eigenschaft – sie sind **sicher und zukunftsfest**, denn essen muss der Mensch immer.

Unsere Aktion „**Satt statt platt**“ will in dieser Broschüre genauer auf einige Berufe eingehen und Anlaufpunkte im Internet sowie Ansprechpartner nennen, die noch weitere Auskünfte geben.

Die Lebensmittelindustrie des Altenburger Landes und ihre

Die Wertschöpfungskette für Nahrungsmittel zeigt anschaulich die einzelnen Stufen der landwirtschaftlichen Produktion und der Nahrungsmittelherstellung im Altenburger Land. Viele unterschiedliche Tätigkeiten sind entlang dieser Kette notwendig, um am Ende Obst und Gemüse, Pizza oder Senf, Brot oder Kuchen, Getränke, Gewürze oder auch Süßigkeiten zu erhalten.

„Satt statt platt“ zeigt Euch, welche Vielfalt an beruflichen Chancen diese Wertschöpfungskette auch für Euch bereithält. Nutzt die Anregungen und informiert Euch in dieser Broschüre oder im Internet unter www.satt-statt-platt.de!

Vorleistungs- industrie



Pflanzentechnologe/in

Landwirtschaftliche Produktion



Landwirt/in > Seite 17

Fachkraft Agrarservice

Gärtner/in

Pferdewirt/in

Tierwirt/in > Seite 16

Land- und Baumaschinenmechatroniker/in > Seite 19

Ausbildungsberufe

Lebensmittel- verarbeitungsindustrie



Lebensmittel- einzelhandel



Konsumenten/ Verbraucher



Bäcker/Bäckerin > Seite 28

Konditor/in > Seite 29

Fleischer/in > Seite 39

Milchtechnologe/in

Milchwirtschaftliche/r Laborant/in

Kauffrau/mann im Groß- und Außenhandel

Industriekauffrau/mann

Verkäufer/in

Handelsfachwirt/in > Seite 25

Verfahrenstechnologe/in in der Mühlen- und Getreidewirtschaft (Müllerei) > Seite 41

Mechatroniker/in > Seite 22

Fachkraft Lagerlogistik > Seite 23 / Fachlagerist/in > Seite 24

Industriemechaniker/in und Mechatroniker/in für Kältetechnik

Koch/Köchin > Seite 32

Hauswirtschaftler/in > Seite 33

Sport- und Fitnesskaufmann/frau
> Seite 37

Studiengänge: Agrarwissenschaften / Biotechnologie / Ernährungswissenschaften / Diätetik

SATT STATT PLATT - UNS GIBT ES AUCH IM INTERNET



Entdecke die Homepage von „Satt statt platt“, wir freuen uns über Deinen Besuch.

News, Tipps & Tricks rund um gesunde Ernährung und Informationen über die Berufe und deren Ausbildungsstellen findet Ihr im Internet unter

www.satt-statt-platt.de

Hier findest Du auch alle wichtigen Informationen zum Projekttag, zu all jenen, die uns bei „Satt statt platt“ unterstützen. Außerdem kannst Du immer wieder neue Tipps entdecken.

Falls Du uns eine Nachricht senden willst oder Du Fragen zur Ernährung hast, dann kannst Du dem Team von „Satt statt platt“ eine Nachricht per E-Mail senden.

Unsere E-Mail-Adresse

mail@satt-statt-platt.de

UNSERE BOTSCHAFT IST EINFACH

Über eine Milliarde Menschen auf allen Kontinenten der Erde benutzen Facebook – Ihr vielleicht auch? Nicht alle finden Facebook schick, auch wir haben einige Vorbehalte, wenn man zu sorglos seine Daten, Gedanken und Bilder ins Internet stellt. Also: Seid in dieser Beziehung vorsichtig und zurückhaltend!

Trotzdem wollen wir gern mit Euch ins Gespräch kommen und diese Plattform nutzen, um mit Euch in Kontakt zu treten. Teilt uns Eure Meinungen und Gedanken zu unserer Aktion „Satt statt platt“ mit und wir antworten darauf. Eure Anregungen werden wir gern in der Planung für die nächsten Jahre berücksichtigen.

Wir werden Euch über Facebook zu allen Aktionen, Wettbewerben und sonstigen Fragen, die „Satt statt platt“ betreffen, informieren.

Unsere Facebook-Seite findet Ihr über unsere Homepage: www.satt-statt-platt.de. Klickt dort einfach auf das Logo von Facebook. Wir freuen uns natürlich ganz besonders, wenn Ihr uns einen  gebt.



**FOLGT UNS
AUF FACEBOOK!**



DER KREISBAUERN- VERBAND ALTENBURGER LAND E.V.



*Gemeinsam:
Bavarn im
Altenburger Land*



KREISBAUERNVERBAND ALTENBURGER LAND E.V.

Remsaer Straße 17-19
04600 Altenburg

WO IST DER VERBAND?

Das Büro des Verbandes befindet sich in der Remsaer Straße 17-19 in Altenburg. Aber die Mitarbeiter sind natürlich auch im ganzen Kreisgebiet unterwegs.

WAS PASSIERT HIER?

Früher konnte ein Bauer noch alles wissen, was für seine Landwirtschaft wichtig war. Mit dem enormen Zuwachs an Wissen in den letzten Jahrzehnten und Jahrhunderten aber wurde das immer schwieriger. Deshalb bildeten sich Bauernverbände. Diese sammeln wichtige Informationen, und der einzelne Landwirt kann sich dann bei ihnen gezielt über die Dinge informieren, die gerade für ihn wichtig sind. Und da gibt es viele: Informationen über neue Maschinen, Dünge- oder Schädlingsbekämpfungsmittel, Förderprogramme des Staates oder der EU, rechtliche Probleme, Fragen zur Berufsausbildung – über all das und noch viel mehr weiß man beim Kreisbauernverband Bescheid. Und „ganz nebenbei“ kümmert sich der Verband auch um die Erhaltung bäuerlicher Traditionen.

Der Kreisbauernverband ist als große Familie der Landwirte zu sehen. Er vertritt die Landwirte politisch und berufständig gegenüber Politik und Gesellschaft.

... UND WER ARBEITET HIER?

In erster Linie Praktiker: Der Vorsitzende des Kreisbauernverbandes Altenburger Land e.V., Berndt Apel, ist beispielsweise selbst ein erfolgreicher Landwirt und teilt sein Wissen gern mit seinen Kollegen aus anderen Betrieben.

Im Kreisbauernverband sind organisiert:

42 Landwirte
114 natürliche Personen aus der Landwirtschaft
13 Förderer der Landwirtschaft

Ansprechpartner:
Telefon:
Website:

Berndt Apel
03447 502610
www.kbv-altenburg.de

HILFE BEI VERMITTLUNG VON AUSBILDUNGSTELLEN

für Berufe wie z. B.:

Fachkraft Agrarservice
Forstwirt/in
Gärtner/in
Hauswirtschaftler/in
Landwirt/in
Milchtechnologe/in
Milchwirtschaftliche/r Laborant/in
Pferdewirt/in
Pflanzentechnologe/in
Tierwirt/in

**Frag doch mal nach:
Praktikum,
Firmenbesichtigung,
Ferienarbeit!**

DAS LANDWIRT- SCHAFTSAMT



Landwirtschaftliche
Berufe – Grundlage für
unsere Ernährung



LANDWIRTSCHAFTSAMT ZEULENRODA

Schopperstraße 67
Postfach 1152
07931 Zeulenroda-Triebes

Servicestelle Großenstein
Am Bahnhof 1a
07580 Großenstein

WO FINDE ICH DAS AMT?

Das Landwirtschaftsamt befindet sich in Zeulenroda-Triebes in der Schopperstraße 67 und hat eine Servicestelle in Großenstein, Am Bahnhof 1a.

WELCHE AUFGABEN HAT EIN LANDWIRTSCHAFTSAMT?

Die Landwirtschaftsämter in Thüringen sind eine untere staatliche Verwaltungsbehörde für die Belange in der Landwirtschaft und direkt dem Thüringer Ministerium für Infrastruktur und Landwirtschaft (TMIL) als oberste Verwaltungsbehörde unterstellt. Obere Behörde für fachliche Fragen wie Bildung, Pflanzenschutz sowie Klärschlammausbringung ist die Thüringer Landesanstalt für Landwirtschaft (TLL) in Jena.

In Thüringen sind 7 Landwirtschaftsämter für jeweils mehrere Kreise zuständig. Das Landwirtschaftsamt Zeulenroda ist zuständig für die Landkreise Greiz, Saale-Orla-Kreis und Altenburger Land sowie die kreisfreie Stadt Gera.

... UND WER ARBEITET IM LANDWIRTSCHAFTSAMT?

Im Landwirtschaftsamt arbeiten Angestellte und Beamte, die sowohl fachlich als auch verwaltungsrechtlich qualifiziert sein müssen. Bedienstete haben also nach einem erfolgreich abgeschlossenen Fachstudium eine verwaltungsrechtliche Ausbildung zu absolvieren.

Der Leiter des Landwirtschaftsamtes Zeulenroda ist Herr Dr. Völlm und die Leiterin der Servicestelle in Großenstein Frau Schiener. Insgesamt sind im Landwirtschaftsamt 45 Mitarbeiter beschäftigt.

AUSBILDUNGSBERATUNG FÜR „GRÜNE BERUFE“

Ansprechpartner: Angelika Brodda
Tel. 0361 5741 87033
Denise Baumgarten
Tel. 0361 5739 21141
Christiane Helmrich
Tel. 0361 5739 21142
Heike Grau
Tel. 0361 5739 21250

Website: www.thueringen.de/th9/landwirtschaftsamter/zeulenroda/

Ausbildungsberatung für:

- Fachkraft Agrarservice
- Fischwirt/in
- Forstwirt/in
- Gärtner/in
- Hauswirtschafter/in
- Landwirt/in**
- Milchtechnologe/in
- Milchwirtschaftliche/r Laborant/in
- Pferdewirt/in
- Pflanzentechnologe/in
- Revierförster/in und
- Revierjäger/in (Forstamt)
- Tierwirt/in**
- Winzer/in

Ausbildungsart: duales Berufsausbildungssystem
Ausbildungsdauer: 3 Jahre

Die Thüringer Landwirtschaftsämter vertreten als Träger öffentlicher Belange bei Inanspruchnahme landwirtschaftlicher Flächen die Interessen der Landwirtschaft. Sie sind für die Umsetzung der Gesetzmäßigkeiten des Grundstücks- und Landpachtverkehrs zuständig und sind **Ansprechpartner bzw. örtlich zuständige Behörde für die Ausbildungsberatung in allen 14 „Grünen Berufen“, d. h. in der Agrarwirtschaft und Hauswirtschaft auf Grundlage des Berufsbildungsgesetzes**. Zusätzlich erfolgt in den Landwirtschaftsämtern die Fort- und Weiterbildung der Beschäftigten in der Landwirtschaft, z. B. Meistervorbereitungs- und Ausbildereignungslehrgängen. Schwerpunktaufgaben sind neben Pflanzenschutz auch die Umsetzung der Dünge-, Klärschlamm- sowie Erosionsschutzverordnung. Großen Umfang nimmt die Antragstellung und Bearbeitung von Agrarzuschüssen der EU und des Landes ein.

Übersicht über Ausbildungsbetriebe am Beispiel Tier- und Landwirt/in

Tierwirt/in

Spezialisierung Rinderhaltung

- Agrar GmbH Ziegelheim
- Agrar T & P GmbH Mockzig
- Agrargenossenschaft „Altenburger Land“ Dobitschen e.G., Altkirchen
- Agrargenossenschaft Gerstenberg e.G.
- Agrargenossenschaft Nöbdenitz e.G.
- Agrargenossenschaft Thonhausen e.G.
- Landwirtschaftsbetrieb Thomas Kuhn, Ponitz
- AGROMIL Agrar GmbH Mockern
- Altkirchner Milchproduktion GmbH
- Naundorfer Agrargenossenschaft e.G., Starkenberg

Spezialisierung Schweinehaltung

- Agrargenossenschaft Nöbdenitz e.G.
- Agrargenossenschaft Thonhausen e.G.
- AGRaL Agrarunternehmen am Leinawald e.G., Langenleuba-Niederhain
- Agrar GmbH Braunichswalde

Landwirt/in

- Agrar GmbH Ziegelheim
- Agrar T & P GmbH Mockzig
- Agrargenossenschaft Jückerberg e.G.
- Agrargenossenschaft „Altenburger Land“ Dobitschen e.G., Altkirchen
- Agrargenossenschaft Gerstenberg e.G.
- Kriebitzscher Agrargenossenschaft eG
- Agrargenossenschaft Nöbdenitz e.G.
- Agrargenossenschaft Gößnitz e.G.
- Agrargenossenschaft Thonhausen e.G.
- Agrarprodukte Schmölln GmbH
- AGRaL Agrarunternehmen am Leinawald e.G., Langenleuba-Niederhain
- AGROMIL Agrar GmbH Mockern
- Gentsch-Hof, Starkenberg
- Gutsverwaltung Altenburg GbR, Mockzig
- Hopfenbetrieb Christian Berthold, Monstab
- Altenburger Naturrinder GbR, Lumpzig
- Landwirtschaftsbetrieb Bubinger, Wildenbörten
- Landwirtschaftsbetrieb Carsten Kröber, Starkenberg
- Landwirtschaftsbetrieb Detmar Naundorf, Altkirchen
- Landwirtschaftsbetrieb Ludwig Berthold, Göhren
- Landwirtschaftsbetrieb Rainer und Mario Göpel GbR, Heyersdorf
- Landwirtschaftsbetrieb Thomas Kuhn, Ponitz
- Landwirtschaftsbetrieb Wachler, Göpfersdorf
- Naundorfer Agrargenossenschaft e.G., Starkenberg
- Rittergut Schwanditz Jürgen Junghannß, Göllnitz



Tierwirt/in (Fachrichtung Schweinehaltung)

Was macht man in diesem Beruf?

Tierwirte/innen der Fachrichtung Schweinehaltung versorgen in Zucht und Mastbetrieben Schweine von der Geburt bis zum Verkauf bzw. zur Schlachtung. Sie bedienen automatische Fütterungs- und Lüftungssysteme, reinigen die Ställe, desinfizieren sie und entsorgen die tierischen Ausscheidungen. Dabei beachten sie Tier- und Verbraucherschutz- sowie Hygienevorschriften. In der Schweinezucht suchen sie die geeigneten Zuchttiere aus und führen die künstliche Besamung durch. Sie versorgen die trächtigen Sauen, überwachen die Geburt, kümmern sich um die Muttertiere und ziehen die Ferkel auf. In der Schweinemast füttern sie die Tiere bedarfsgerecht, kontrollieren die Einhaltung der Mastziele und ordnen die Schweine nach Gewicht, Geschlecht und Gesundheitsstatus in Gruppen ein. Sie beobachten die Entwicklung des Schweinebestandes und dokumentieren die Zucht- und Mastergebnisse. Neben der Vermarktung gehört auch die Assistenz des Tierarztes und die Versorgung kranker Tiere zu ihren Aufgaben.

Wo arbeitet man?

Beschäftigungsbetriebe:

Tierwirte und Tierwirtinnen der Fachrichtung Schweinehaltung finden Beschäftigung

- in tier- oder landwirtschaftlichen Schweinezuchtbetrieben und Betrieben zur Ferkelerzeugung
- in Schlachtereien oder bei landwirtschaftlichen Interessenverbänden

Arbeitsorte:

- in Ställen
- in Lagerräumen für Futter
- in Werkstattsräumen (Wartungsarbeiten)

Welcher Schulabschluss wird erwartet?

Rechtlich ist keine bestimmte Schulbildung vorgeschrieben. In der Praxis stellen Betriebe überwiegend Auszubildende mit Hauptschulabschluss oder mittlerem Bildungsabschluss ein.

Berufstyp/Ausbildungsart/Ausbildungsdauer

Anerkannter Ausbildungsberuf

Duale Ausbildung in der Landwirtschaft (geregelt durch Ausbildungsverordnung)

3 Jahre

Ausbildungsbetrieb und Berufsschule (duale Ausbildung)

Worauf kommt es an?

Anforderungen:

- Beobachtungsgenauigkeit (z. B. beim Beobachten des Verhaltens von Schweinen)
- Handwerkliches Geschick und technisches Verständnis (z. B. bei Wartung und Reparatur von Stalleinrichtungen, baulichen Anlagen, Maschinen und Geräten)
- Sorgfalt (z. B. beim Führen von Stall- und Zuchtbüchern, bei Reinigung von Ställen und Maschinen)
- Verantwortungsbewusstsein (z. B. beim Umgang mit Tieren, beim Überwachen der Tiergesundheit)

Schulfächer:

- Biologie (z. B. beim Beobachten des Verhaltens und der Gesundheit der Tiere sowie Pflegen nach Anweisung des Tierarztes)
- Mathematik (z. B. beim Berechnen der Futtermittelmengen)
- Werken/Technik (z. B. beim Umgang mit technischen Geräten und Maschinen)



Landwirt/in

Was macht man in diesem Beruf?

Landwirte und Landwirtinnen erzeugen pflanzliche sowie tierische Produkte und verkaufen diese. Abhängig vom jahreszeitlichen Ablauf bearbeiten sie Böden, wählen Saatgut aus, mähen, düngen, pflegen Pflanzen und wenden Pflanzenschutzmittel an. Bei ihren Tätigkeiten benutzen sie meist landwirtschaftliche Nutzfahrzeuge und Anlagen, die sie nicht nur bedienen und überwachen, sondern auch warten. Nach der Ernte lagern oder konservieren sie ihre Erzeugnisse oder vermarkten sie. In der Tierhaltung füttern, tränken und pflegen sie Nutztiere und reinigen Ställe. Auch Buchführungs- und Dokumentationsarbeiten gehören zu ihren Aufgaben.

Wo arbeitet man?

Beschäftigungsbetriebe:

Landwirte und Landwirtinnen finden Beschäftigung

- im eigenen landwirtschaftlichen Betrieb oder in landwirtschaftlichen Großbetrieben

Arbeitsorte:

- in Geräte- und Maschinenhallen
- im Freien
- in Ställen
- in Lagerhallen und -räumen

Welcher Schulabschluss wird erwartet?

Rechtlich ist keine bestimmte Schulbildung vorgeschrieben. In der Praxis stellen Betriebe überwiegend Auszubildende mit mittlerem Bildungsabschluss ein.

Berufstyp/Ausbildungsart/Ausbildungsdauer

Anerkannter Ausbildungsberuf

Duale Ausbildung in der Landwirtschaft (geregelt durch Ausbildungsverordnung)

3 Jahre

Ausbildungsbetrieb und Berufsschule (duale Ausbildung)

Worauf kommt es an?

Anforderungen:

- Verantwortungsbewusstsein (z.B. im Umgang mit Nutztieren und Pflanzenschutzmitteln)
- Gute körperliche Konstitution
- Technisches Verständnis (z.B. bei der Reparatur von Landmaschinen und Fütterungsanlagen)
- Umgang mit arbeitsplatzspezifischer Software

Schulfächer:

- Biologie (z. B. beim Anbau von Nutzpflanzen, für die Tierhaltung, -pflege und -zucht)
- Chemie (z. B. zum Verstehen der Zusammensetzung von Futter- und Düngemitteln)
- Werken/Technik (z. B. beim Umgang mit technischen Geräten und Maschinen)





LANDMASCHINEN- UND KFZ-HANDEL STARKENBERG GMBH

Schmöllnsche Straße 3
04617 Starckenberg

Mitarbeiter: ca. 40 Angestellte
Berufe im Unternehmen: Land- und Baumaschinenmecha-
troniker/in, Fachkräfte für Agrar-
service, Berufe im kaufm. Bereich
03448 441929
Tel. Petra Leipnitz
Ansprechpartner: vw1@lks-starkenberg.com
E-Mail: www.lks-starkenberg.com
Website: www.lks-starkenberg.com/karriere

AUSBILDUNG

Ausbildungsberufe: Land- und Baumaschinen-
mechatroniker/in
Fachkräfte Agrarservice
Ausbildungsart: duales Berufsschulsystem
Ausbildungsdauer: 3,5 Jahre

WO IST DAS UNTERNEHMEN?

Wir sind ein Familienunternehmen mit zwei Standorten, einem in Starckenberg (Altenburger Land) und einem in Balgstädt (Burgenlandkreis).

WAS PASSIERT HIER?

Seit der Gründung 1991 sind wir der Landtechnik-Partner – wir verkaufen Landtechnik und leisten Kundendienst als Lohnunternehmen. Mit professioneller Ausrichtung, Spezialisierung, 25-jähriger Erfahrung und Zusammenarbeit mit Herstellern der verschiedenen Landwirtschaftsbereiche passen wir uns den ständigen Veränderungen und Entwicklungen in der Landwirtschaft an. Unsere Traktoren- und Großmaschinenwerkstätten bieten ausreichend Platz für optimale Instandsetzungsarbeiten und sind mit allen erforderlichen Spezialwerkzeugen wie Diagnose-Laptops ausgestattet.

QUALITÄT UND GÜTE

Der Erfolg unserer Kunden ist unser Ziel! Vertrauen in die Technik, in unsere kompetenten Leistungen und unsere Erfahrungen bilden eine gute Basis der Zusammenarbeit.



Moderne Landwirtschaft
verlangt auch
erstklassigen Service
in jeder Hinsicht!

Land- und Baumaschinenmechatroniker/in

Was macht man in diesem Beruf?

Land- und Baumaschinenmechatroniker/innen halten Fahrzeuge, Maschinen und Anlagen instand, die in der Land- und Forstwirtschaft und auf Baustellen zum Einsatz kommen. Sie erstellen Fehler- und Störungsdiagnosen in mechanischen, hydraulischen, elektrischen und elektronischen Systemen, ermitteln Störungsursachen und beheben Mängel, indem sie die entsprechenden Teile reparieren oder austauschen. Sie demontieren bzw. montieren Bauteile und Baugruppen, bearbeiten Werkstücke manuell und maschinell und führen auch Schweißarbeiten aus.

Darüber hinaus führen sie Abgasuntersuchungen durch und stellen fahrzeugelektrische Stromanschlüsse her. Sie installieren Anlagen (z. B. Melkanlagen), nehmen sie in Betrieb, testen sie und weisen die Betreiber ein. Außerdem rüsten sie land- und bauwirtschaftliche Fahrzeuge oder Maschinen mit Zubehör und Zusatzeinrichtungen aus.

Wo arbeitet man?

Beschäftigungsbetriebe:

Land- und Baumaschinenmechatroniker/innen finden Beschäftigung

- bei Herstellern von land- und forstwirtschaftlichen Maschinen sowie von Baumaschinen
- in Reparaturwerkstätten
- in Betrieben, die land- und forstwirtschaftliche bzw. bautechnische Maschinen vertreiben oder verleihen

Arbeitsorte:

- in Werkhallen und Werkstätten
- vor Ort beim Kunden

Welcher Schulabschluss wird erwartet?

Rechtlich ist keine bestimmte Schulbildung vorgeschrieben. In der Praxis stellen Betriebe überwiegend Auszubildende mit mittlerem Bildungsabschluss ein.

Berufstyp/Ausbildungsart/Ausbildungsdauer

Anerkannter Ausbildungsberuf

Duale Ausbildung (geregelt durch Ausbildungsverordnung)
3,5 Jahre

Ausbildungsbetrieb und Berufsschule (duale Ausbildung)

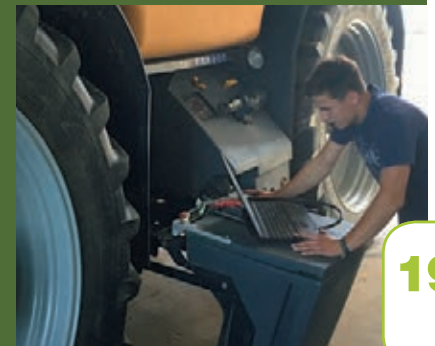
Worauf kommt es an?

Anforderungen:

- Sorgfalt (z. B. beim Prüfen und Warten von belastungs- und verschleißintensiven Bauteilen)
- Verantwortungsbewusstsein (z. B. Kontrollieren der Verkehrs- und Betriebssicherheit von Land- und Baumaschinen)
- Handwerkliches Geschick und Auge-Hand-Koordination (z. B. beim Einbau von Ersatzteilen)
- Technisches Verständnis (z. B. Ermitteln der Ursachen von Fehlern, Störungen und Schäden)

Schulfächer:

- Werken/Technik (z. B. für das Bohren, Biegen, Löten oder Schweißen von Werkstücken und Bauteilen oder für den Umgang mit Arbeitsplänen und Zeichnungen)
- Mathematik (z. B. für das Berechnen von Strömen und Widerständen in der Fahrzeugelektrik)
- Physik (z. B. für die Prüfung von Steuerungs- und Regelungssystemen)



SÜDOST FLEISCH GMBH





SÜDOST FLEISCH GMBH

Am Poschwitzer Park 7
04600 Altenburg

WO IST DAS UNTERNEHMEN?

Die zur Vion Food Group gehörende Südost Fleisch GmbH ist im Gewerbegebiet am nördlichen Rand der Skatstadt Altenburg beheimatet.

WAS PASSIERT HIER?

Im Altenburger Land wie auch in Thüringen, Sachsen und Sachsen-Anhalt ist die Landwirtschaft ein wichtiger Wirtschaftszweig.

1994 eröffnete die Südost Fleisch GmbH das Fleischzentrum Altenburg, eines der modernsten Schlacht- und Zerlegezentren Deutschlands.

Die Regionalität ist ein wichtiger Erfolgsfaktor. Es wird auf eine partnerschaftliche Verbundenheit mit den landwirtschaftlichen Erzeugern der Region besonderer Wert gelegt.

Weit über Thüringen hinaus ist das Qualitätsfleisch „Altenburger“ bekannt und beliebt.

QUALITÄT UND GÜTE

Die vorzüglichen Rind- und Schweinefleischprodukte werden nach den höchsten Hygienestandards und unter Beachtung des Tierwohls hergestellt und so umweltschonend wie möglich produziert.

Die Rinder und Schweine stammen zum größten Teil von Bauern aus der Region.

Mitarbeiter:	ca. 600 Arbeitsplätze
Berufe im Unternehmen:	technische Berufe, produktive Berufe, Berufe in der Verwaltung
Ansprechpartner:	Volker Schoechert, Diana Herrn, Elke Meyer
Konzernzugehörigkeit:	Vion Food Group
Telefon:	03447 858101
Website:	www.vionfood.de www.suedostfleisch.de www.vion-karriere.de

AUSBILDUNG

Ausbildungsberufe:	Fleischer/in Fachkraft Lagerlogistik / Fachlagerist Mechatroniker/in Industriemechaniker/in Mechatroniker/in für Kältetechnik Industriekaufmann/frau Kaufmann/frau im Groß- und Außenhandel Handelsfachwirt/in (Abiturientenmodell)
Ausbildungsart:	duales Berufsausbildungssystem
Ausbildungsdauer:	2 – 3,5 Jahre

**Frag doch mal nach:
Praktikum, Firmenbesichtigung
oder Ferienarbeit!**

Mechatroniker/in

Was macht man in diesem Beruf?

Mechatroniker/innen bauen aus mechanischen, elektrischen und elektronischen Bestandteilen komplexe mechatronische Systeme für die Industrie. Sie stellen die einzelnen Komponenten her und montieren sie zu Systemen und Anlagen. Die fertigen Anlagen nehmen sie in Betrieb, programmieren sie oder installieren zugehörige Software.

Dabei richten sie sich nach Schaltplänen und Konstruktionszeichnungen und prüfen die Anlagen sorgfältig, bevor sie diese freigeben. Außerdem halten sie mechatronische Systeme instand und reparieren sie.

Wo arbeitet man?

Beschäftigungsbetriebe:

Mechatroniker/innen finden Beschäftigung

- im Maschinen- und Anlagenbau
- in der Automatisierungstechnik
- in Betrieben des Fahrzeug-, Luft- oder Raumfahrzeugbaus
- in der Informations- und Kommunikations- oder der Medizintechnik

Arbeitsorte:

Mechatroniker/innen arbeiten in erster Linie

- in Werkstätten und Werkhallen

Welcher Schulabschluss wird erwartet?

Rechtlich ist keine bestimmte Schulbildung vorgeschrieben. In der Praxis stellen Betriebe überwiegend Auszubildende mit mittlerem Bildungsabschluss ein.

Berufstyp/Ausbildungsart/Ausbildungsdauer

Anerkannter Ausbildungsberuf

Duale Ausbildung in Industrie und Handwerk (geregelt durch Ausbildungsverordnung)

3,5 Jahre

Ausbildungsbetrieb und Berufsschule (duale Ausbildung)

Worauf kommt es an?

Anforderungen:

- Geschicklichkeit und Auge-Hand-Koordination (z. B. beim Montieren von Schaltungsrelais, beim Austauschen von Verschleißteilen)
- Sorgfalt (z. B. beim Analysieren und Beheben von Fehlfunktionen)
- Technisches Verständnis und handwerkliches Geschick (z. B. beim Montieren von Anlagen und Maschinen aus mechanischen und elektronischen Teilen)
- Flexibilität (z. B. Anpassen an wechselnde Arbeitsorte und -bedingungen bei Montageeinsätzen)

Schulfächer:

- Mathematik (z. B. für das Erheben und Auswerten von Messwerten)
- Informatik (z. B. für den Umgang mit Hard und Softwarekomponenten, bei Konfigurationsarbeiten)
- Werken/Technik (z. B. zum Installieren von mechatronischen Systemen; technisches Zeichnen)



Fachkraft für Lagerlogistik

Was macht man in diesem Beruf?

Fachkräfte für Lagerlogistik nehmen Waren aller Art an und prüfen anhand der Begleitpapiere deren Menge und Beschaffenheit. Sie organisieren die Entladung der Güter, sortieren diese und lagern sie sachgerecht an vorher bereits eingeplanten Plätzen. Dabei achten sie darauf, dass die Waren unter optimalen Bedingungen gelagert werden, und regulieren z. B. Temperatur und Luftfeuchtigkeit. Im Warenausgang planen sie Auslieferungstouren und ermitteln die günstigste Versandart. Sie stellen Lieferungen zusammen, verpacken die Ware und erstellen Begleitpapiere wie Lieferscheine oder Zollerklärungen. Außerdem beladen sie Lkw, bedienen Gabelstapler und sichern die Fracht gegen Verrutschen oder Auslaufen. Darüber hinaus optimieren Fachkräfte für Lagerlogistik den innerbetrieblichen Informations- und Materialfluss von der Beschaffung bis zum Absatz.

Wo arbeitet man?

Beschäftigungsbetriebe:

Fachkräfte für Lagerlogistik finden Beschäftigung in Unternehmen nahezu aller Wirtschaftsbereiche.

Arbeitsorte:

- in Lager- oder Fabrikhallen
- in Kühlhäusern
- auf Lagerplätzen im Freien
- im Büro

Welcher Schulabschluss wird erwartet?

Rechtlich ist keine bestimmte Schulbildung vorgeschrieben. In der Praxis stellen Betriebe überwiegend Auszubildende mit mittlerem Bildungsabschluss ein.

Berufstyp/Ausbildungsart/Ausbildungsdauer

Anerkannter Ausbildungsberuf

Duale Ausbildung in Industrie und Handel sowie im Handwerk (geregelt durch Ausbildungsverordnung)

3 Jahre

Ausbildungsbetrieb und Berufsschule (duale Ausbildung)

Worauf kommt es an?

Anforderungen:

- Gute körperliche Konstitution (z. B. zwischen Arbeiten in unbeheizten und zugigen Lagerhallen, klimatisierten Büroräumen, Kühlhallen oder im Freien wechseln)
- Organisatorische Fähigkeiten und Sorgfalt (z. B. Be- und Entladezeiten sowie Lagerplätze zuteilen, Lieferungen für den Versand richtig zusammenstellen)
- Räumliches Vorstellungsvermögen (z. B. Güter im Lager unter Berücksichtigung von Warenart, Beschaffenheit, Volumen und Gewicht verstauen)
- Umsicht und Verantwortungsbewusstsein (z. B. beim Bedienen von Fördersystemen oder Hebezeugen, beim Transport und der Lagerung von Gefahrstoffen)

Schulfächer:

- Mathematik (z. B. für die Ermittlung und Auswertung von Lagerkennzahlen)
- Deutsch (z. B. beim Ausfüllen von Fracht-, Versand- und Lagerunterlagen)
- Englisch (z. B. bei Kontakten zu ausländischen Lieferanten)
- Geografie



Fachlagerist/in

Was macht man in diesem Beruf?

Fachlageristen und -lageristinnen nehmen Güter an und prüfen anhand der Begleitpapiere die Art, Menge und Beschaffenheit der Lieferungen. Sie erfassen die Güter via EDV, packen sie aus, prüfen ihren Zustand, sortieren und lagern sie sachgerecht oder leiten sie dem Bestimmungsort im Betrieb zu. Dabei achten sie darauf, dass die Waren unter optimalen Bedingungen gelagert werden. In regelmäßigen Abständen kontrollieren sie den Lagerbestand und führen Inventuren durch. Für den Versand verpacken sie Güter, füllen Begleitpapiere aus, stellen Liefereinheiten zusammen und beladen Lkws. Sie kennzeichnen, beschriften und sichern Sendungen. Dabei beachten sie einschlägige Vorschriften, wie z. B. die Gefahrstoffverordnung und Zollbestimmungen. Die Güter transportieren sie mit Hilfe von Transportgeräten und Flurfördermitteln, wie beispielsweise Gabelstapler.

Wo arbeitet man?

Beschäftigungsbetriebe:

Fachlageristen und Fachlageristinnen finden Beschäftigung in Unternehmen nahezu aller Wirtschaftsbereiche.

Arbeitsorte:

- im Lager
- in Kühlhäusern
- in Fabrikhallen

Welcher Schulabschluss wird erwartet?

Rechtlich ist keine bestimmte Schulbildung vorgeschrieben. In der Praxis stellen Betriebe überwiegend Auszubildende mit Hauptschulabschluss ein.

Berufstyp/Ausbildungsart/Ausbildungsdauer

Anerkannter Ausbildungsberuf

Duale Ausbildung in Industrie und Handel sowie im Handwerk (geregelt durch Ausbildungsverordnung)

2 Jahre

Ausbildungsbetrieb und Berufsschule (duale Ausbildung)

Worauf kommt es an?

Anforderungen:

- Gute körperliche Konstitution (z. B. Arbeiten in unbeheizten und zugigen Lagerhallen, Kühlhallen oder im Freien zu jeder Jahreszeit, schwere Gegenstände von Hand heben)
- Organisatorische Fähigkeiten und Sorgfalt (z. B. Be- und Entladezeiten sowie Lagerplätze zuteilen, angelieferte Waren auf Vollständigkeit und Unversehrtheit kontrollieren)
- Räumliches Vorstellungsvermögen (z. B. Güter im Lager unter Berücksichtigung von Warenart, Beschaffenheit, Volumen und Gewicht verstauen)
- Umsicht und Verantwortungsbewusstsein (z. B. beim Bedienen von Fördersystemen oder Hebezeugen)

Schulfächer:

- Mathematik (z. B. für die Ermittlung von Gesamtgewicht und Raumbedarf von Gütern)
- Englisch (z. B. bei Kontakten zu ausländischen Lieferanten und Fachkräften)



Handelsfachwirt/in

Was macht man in diesem Beruf?

Handelsfachwirte und Handelsfachwirtinnen planen, koordinieren, steuern und kontrollieren handelspezifische Geschäftsprozesse, vor allem in den betrieblichen Funktionsbereichen Ein- und Verkauf, Marketing und Vertrieb, Logistik oder Personal. Sie erledigen Aufgaben im Rechnungswesen und bereiten Entscheidungen für die Geschäftsleitung vor. In ihren jeweiligen Verantwortungsbereichen führen sie Mitarbeiter/innen, fördern deren berufliche Entwicklung und Weiterbildung, organisieren die Berufsausbildung und führen sie durch. In der Beschaffung und Logistik führen sie beispielsweise Einkaufsverhandlungen mit Lieferanten und sorgen dafür, dass Waren sachgerecht und wirtschaftlich transportiert und gelagert werden. Im Marketing entwickeln sie Werbe- und Marketingmaßnahmen, setzen sie um und kontrollieren, ob angestrebte Ziele, etwa eine Umsatzsteigerung, damit erreicht werden konnten. Sie wirken mit bei der Gestaltung des Sortiments und der Vertriebsprozesse. In der Personalwirtschaft erstellen sie z. B. Dienstpläne und übernehmen Aufgaben in den Bereichen Personalplanung, -beschaffung sowie -verwaltung.

Wo arbeitet man?

Beschäftigungsbetriebe:

Handelsfachwirte/innen finden Beschäftigung

- in Einzel-, Groß- und Außenhandelsunternehmen
- in Handelsunternehmen aller Wirtschaftsbereiche

Arbeitsorte:

- in Büro und Besprechungsräumen
- im Außendienst, z. B. beim Kunden
- in Verkaufsräumen
- in Lagerräumen

Welcher Schulabschluss wird erwartet?

Vorausgesetzt werden die Hochschulreife bzw. die Fachhochschulreife sowie ein Ausbildungsvertrag in einem anerkannten kaufmännischen Ausbildungsberuf.

Berufstyp/Ausbildungsart/Ausbildungsdauer

Doppelt qualifizierende Ausbildung (anerkannter Ausbildungsberuf und Abschluss Handelsfachwirt/in)

In der Regel 3 Jahre

Bildungseinrichtung sowie Ausbildungsbetrieb und Berufsschule (duale Ausbildung)

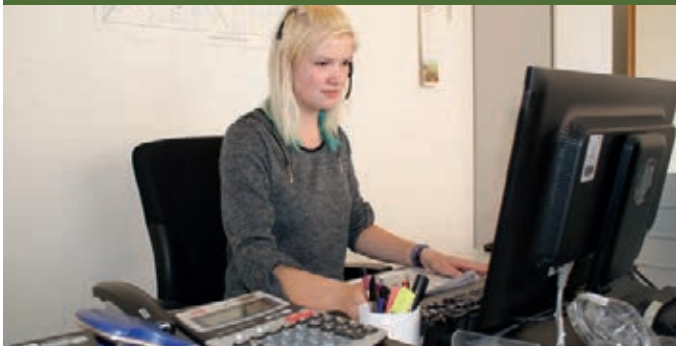
Worauf kommt es an?

Anforderungen:

- Sorgfalt und Verantwortungsbewusstsein (z. B. beim Erstellen von Kosten- und Leistungsrechnungen)
- Kaufmännisches Denken (z. B. beim Erkennen von Absatzchancen und Marktentwicklungen)
- Serviceorientierung, Kommunikationsstärke sowie Durchsetzungsvermögen und Verhandlungsgeschick (z. B. beim Umgang mit Kunden und Lieferanten)
- Organisatorische Fähigkeiten (z. B. beim Aufbau und der Optimierung von Vertriebsorganisationen)

Schulfächer:

- Mathematik (z. B. für die Kosten- und Leistungsrechnung oder die Preiskalkulation)
- Deutsch (z. B. bei der Kundenberatung sowie der mündlichen und schriftlichen Bearbeitung von Beschwerden und Reklamationen)



BÄCKEREI STROBEL UND DIE BÄCKERINNUNG





BÄCKEREI STROBEL

Markt 35
04600 Altenburg

WO IST DAS UNTERNEHMEN?

Bereits seit fast 100 Jahren ist die Bäckerei Strobel im oberen Teil des Altenburger Marktes ansässig. Zum Markt hin liegt der Laden, und dahinter befindet sich die Backstube, die in den letzten Jahren gründlich modernisiert und mit neuester Technik ausgestattet wurde.

WAS PASSIERT HIER?

Für die verschiedenen Backwaren werden unterschiedliche Rohstoffe gebraucht. Viele von ihnen stammen aus dem Altenburger Land, so das Mehl und saisonabhängig auch das Obst für den Obstkuchen. Alles wird nach individuellen und natürlich geheimen Rezepten verarbeitet, und am Ende stehen dann Brötchen, Brot, Kuchen, Torten, Gebäck und weitere Feinbackwaren im Laden.

QUALITÄT UND GÜTE

Die meisten Rohstoffe kauft die Bäckerei bei der ELG BÄKO, einer Einkaufs- und Liefergenossenschaft. Dort achtet man besonders auf Qualität. Außerdem war Bäckermeister Rainer Strobel Obermeister der Bäckerinnung des Altenburger Landes, die sich besonders um die Qualitätssicherung im Bäckerhandwerk kümmert und z. B. jährlich das öffentliche Brotprüfen veranstaltet.

Mitarbeiter:	6
Berufe im Unternehmen:	Bäcker/Bäckerin Konditor/Konditorin Verkäufer/Verkäuferin
Ansprechpartner:	Romy Strobel

AUSBILDUNG

Ausbildungsberufe:	Bäcker/Bäckerin Konditor/Konditorin Verkäufer/Verkäuferin
Ausbildungsart:	duales Berufsausbildungssystem
Ausbildungsdauer:	3 Jahre
Bewerbungszeitraum:	ganzjährig
Übernahme:	bei guten Arbeits- und Schulleistungen sowie guter wirtschaftlicher Lage Übernahmekancen vorhanden
Besonderes Angebot:	innerhalb der Ausbildung wird den Lehrlingen das heute nur noch selten gelehrt „Zuckergießen“ beigebracht

Frag doch mal
nach dem
Altenburger Rogg'n Roll-Mehl!

Bäcker/in

Was macht man in diesem Beruf?

Bäcker/innen stellen Brot und Brötchen, Backwaren aus Blätter-, Mürbe- oder Hefeteig, Torten und Süßspeisen, Partygebäck und kleine Gerichte her.

Dazu wiegen und messen sie die Zutaten, z. B. Mehl, Milch, Eier, Hefe, Gewürze und Zucker, ab und mischen sie nach Rezept zusammen. Sie überwachen die Teigbildungs- und Gärungsvorgänge und beschicken die Öfen. Schließlich glasieren oder garnieren sie die Waren, um sie zu verfeinern und sie noch appetitlicher aussehen zu lassen.

Wo arbeitet man?

Beschäftigungsbetriebe:

Bäcker/innen finden Beschäftigung

- in handwerklichen Bäckereien
- in industriellen Großbäckereien
- in Fachgeschäften wie Spezial- und Diät-Bäckereien
- in der Gastronomie und im Cateringbereich

Arbeitsorte:

- in Backstuben
- in Werkhallen
- in Verkaufsräume (bei Beschäftigung in handwerklichen Bäckereien)

Welcher Schulabschluss wird erwartet?

Rechtlich ist keine bestimmte Schulbildung vorgeschrieben. In der Praxis stellen Betriebe überwiegend Auszubildende mit Hauptschulabschluss ein.

Berufstyp/Ausbildungsart/Ausbildungsdauer

Anerkannter Ausbildungsberuf

Duale Ausbildung in Industrie und Handwerk
(geregelt durch Ausbildungsverordnung)

3 Jahre

Ausbildungsbetrieb und Berufsschule (duale Ausbildung)

Worauf kommt es an?

Anforderungen:

- Geschicklichkeit und Sinn für Ästhetik (z. B. beim Dekorieren von Gebäck)
- Verantwortungsbewusstsein (z. B. beim Einhalten lebensmittelrechtlicher Vorschriften)
- Gute körperliche Konstitution (z. B. beim Heben von schweren Backblechen)

Schulfächer:

- Mathematik (z. B. beim Abwiegen von Zutaten, Umrechnen von Gewichtsangaben, bei der Berechnung von Mischungsverhältnissen)
- Chemie (z. B. zur Überwachung der Gärung von Sauerteig durch Milchsäurebakterien und Hefen)



Konditor/in

Was macht man in diesem Beruf?

Konditoren und Konditorinnen wählen die Zutaten für die Herstellung von Konditoreiprodukten wie Torten, Kuchen, Pralinen, Süßspeisen, Party- oder Käsegebäck aus, berechnen die benötigten Mengen und wiegen bzw. messen diese ab. Dann verarbeiten sie die Ausgangsstoffe per Hand oder mithilfe von Maschinen und Geräten. Sie mischen, portionieren und formen die Massen, etwa Teige, geben weitere Zutaten wie vorbereitetes Obst nach Rezept hinzu und geben alles in Backformen oder auf Backbleche. Nach dem Backen garnieren, glasieren oder zuckern Konditoren und Konditorinnen die Waren, z. B. Torten und Gebäck. Außerdem wirken sie bei der Warenpräsentation im Laden, beim Verkauf der Konditoreiwaren und bei der Kundenberatung mit.

Wo arbeitet man?

Beschäftigungsbetriebe:

Konditoren und Konditorinnen finden Beschäftigung

- in Konditoreien, Confisereien, Cafés oder Bäckereien mit Feinbackwarensortiment
- im Patisseriebereich großer Hotels und Restaurants

Arbeitsorte:

- in Backstuben
- in Verkaufsräumen
- in zu Konditoreien gehörigen Cafés
- in Werkhallen (bei Beschäftigung in der Industrie)

Welcher Schulabschluss wird erwartet?

Rechtlich ist keine bestimmte Schulbildung vorgeschrieben. In der Praxis stellen Betriebe überwiegend Auszubildende mit mittlerem Bildungsabschluss bzw. Hauptschulabschluss ein.

Berufstyp/Ausbildungsart/Ausbildungsdauer

Anerkannter Ausbildungsberuf

Duale Ausbildung in Industrie und Handel sowie im Handwerk (geregelt durch Ausbildungsverordnung)

3 Jahre

Ausbildungsbetrieb und Berufsschule (duale Ausbildung)

Worauf kommt es an?

Anforderungen:

- Geschicklichkeit und Sinn für Ästhetik (z. B. beim Dekorieren von Torten)
- Verantwortungsbewusstsein (z. B. beim Einhalten lebensmittelrechtlicher Vorschriften)
- Gute körperliche Konstitution (z. B. beim Heben von schweren Backblechen)

Schulfächer:

- Mathematik (z. B. beim Abwiegen von Zutaten und Umrechnen von Gewichtsangaben)
- Chemie (z. B. zum Verstehen der lebensmittelchemischen Grundlagen und der chemischen Prozesse beim Backen)
- Kunst (z. B. beim Dekorieren von Hochzeitstorten)



INNOVA

Unternehmen im
Altenburger Land





INNOVA SOZIALWERK E.V.

Zschernitzscher Straße 13
04600 Altenburg

WO IST DAS UNTERNEHMEN?

Das Innova Sozialwerk e.V. ist ein Bildungsträger, der seit über 20 Jahren in Altenburg tätig ist. Sein Hauptsitz befindet sich in der Zschernitzscher Straße 13 in Altenburg, weitere Standorte befinden sich in Schmölln und Meuselwitz.

WAS PASSIERT HIER?

Wir als Bildungsträger sehen uns als Dienstleister und übernehmen im Auftrag der Agentur für Arbeit und des Jobcenters Aufgaben im Bildungs- und Arbeitsmarkt: Wir unterstützen junge Erwachsene beim Erwerb des Hauptschulabschlusses und der Ausbildungsreife, begleiten junge Erwachsene während der Ausbildung, führen Fortbildungen und Umschulungen im kaufmännischen, gewerblichen, Dienstleistungs- und Pflegebereich durch, unterstützen junge Erziehende und Erwerbslose bei der Integration in die Arbeits- bzw. Lebenswelt, übernehmen im Rahmen der dualen Ausbildung die Vermittlung der fachtheoretischen Grundlagen in den Berufen der Gesundheits- und Krankenpflege, der Altenpflege und der medizinischen Fachangestellten und unterstützen und begleiten Kinder, Jugendliche und junge Erziehende auf den Weg in ein eigenverantwortliches und selbständiges Leben.

Berufe im Unternehmen: diplomierte Lehrer und Medizinpädagogen, Psychologen, Sozialpädagogen, Erzieher, Angestellte im kaufmännischen und Verwaltungsbereich, Ausbilder in den unterschiedlichsten Gewerken, Mitarbeiter im EDV-Bereich, technisches Personal

Ansprechpartner: Frau Friedrich-Heinzmann
E-Mail: altenburg@innova-pa.de
Website: www.innova-altenburg.de

AUSBILDUNG IM AUFTRAG

der Agentur für Arbeit: Koch/Köchin
Hauswirtschaftler/in
u. a.
Ausbildungsmöglichkeiten sind im sozialpädagogischen Bereich als Sozialpädagoge bei entsprechender Eignung möglich.

Besonderheiten: Praktikumsplätze in unterschiedlichen Bereichen vorhanden

Wir sind Bildungsträger
im Auftrag der
Agentur für Arbeit und
des Jobcenters

Koch/Köchin

Was macht man in diesem Beruf?

Köche und Köchinnen verrichten alle Arbeiten, die zur Herstellung von Speisen gehören. Wenn sie einen Speiseplan aufgestellt haben, kaufen sie Lebensmittel und Zutaten ein, bereiten sie vor oder lagern sie gegebenenfalls ein. Sie organisieren die Arbeitsabläufe in der Küche und sorgen dafür, dass die Speisen rechtzeitig und in der richtigen Reihenfolge fertiggestellt werden. In kleineren Küchen kochen, braten, backen und garnieren Köche und Köchinnen alle Gerichte selbst. In Großküchen sind sie meist auf die Zubereitung bestimmter Speisen spezialisiert, etwa auf Beilagen, Salate oder Fisch- und Fleischgerichte. Zu ihren Aufgaben gehört es auch, die Preise zu kalkulieren und Gäste zu beraten.

Wo arbeitet man?

Beschäftigungsbetriebe:

Köche und Köchinnen finden Beschäftigung

- in Küchen von Restaurants, Hotels, Kantinen, Krankenhäusern, Pflegeheimen und Catering-Firmen

Arbeitsorte:

- in Küchen
- in Lager- und Kühlräumen
- in Gasträumen
- in Büros

Welcher Schulabschluss wird erwartet?

Rechtlich ist keine bestimmte Schulbildung vorgeschrieben. In der Praxis stellen Betriebe überwiegend Auszubildende mit Hauptschulabschluss oder mittlerem Bildungsabschluss ein.

Berufstyp/Ausbildungsart/Ausbildungsdauer

Anerkannter Ausbildungsberuf

Duale Ausbildung im Gastgewerbe (geregelt durch Ausbildungsverordnung)

3 Jahre

Ausbildungsbetrieb und Berufsschule (duale Ausbildung)

Worauf kommt es an?

Anforderungen:

- Organisatorische Fähigkeiten, Teamfähigkeit (z. B. beim Koordinieren von Arbeitsabläufen in der Küche, beim Einteilen und Anleiten von Personal)
- Sorgfalt und Verantwortungsbewusstsein (z. B. beim hygienischen Arbeiten in der Küche, beim Einhalten lebensmittelrechtlicher Vorschriften)
- Geschicklichkeit und eine gute körperliche Konstitution (z. B. beim Zerlegen und Filetieren von Fleisch bzw. Fisch, z. B. beim Arbeiten im Stehen)
- Kreativität (z. B. beim Zusammenstellen von Speisen, beim Anrichten)

Schulfächer:

- Mathematik (z. B. beim Be- und Umrechnen von Mengenverhältnissen in Rezepturen)
- Chemie (z. B. beim Befassen mit der Zusammensetzung von Lebensmitteln und deren Veränderung bei Herstellung, Lagerung und Zubereitung)



Hauswirtschafter/in

Was macht man in diesem Beruf?

Hauswirtschafter/innen versorgen und betreuen Bewohner, Kunden und Gäste in Groß- und Privathaushalten. Sie bereiten Mahlzeiten zu und servieren diese, kaufen ein, reinigen Textilien und halten Räume sauber. Dabei berücksichtigen sie die Wünsche der ihnen anvertrauten Personen und bringen eigene Ideen z. B. bei der Speisenzubereitung ein. Sie planen, kontrollieren und optimieren z. B. die Arbeitsabläufe, Personal- und Materialeinsätze, Speisenangebote, Reinigungs- und Pflegearbeiten sowie Hygienemaßnahmen. Sie betreuen Kinder und unterstützungsbedürftige Menschen jeden Alters und geben ihnen Hilfestellungen bei einfachen Alltagsverrichtungen und der Alltagsstrukturierung. In Haushalten landwirtschaftlicher Betriebe übernehmen sie bei Bedarf auch die Verarbeitung und Vermarktung landwirtschaftlicher Erzeugnisse und die Durchführung touristischer Angebote. Außerdem beachten sie bei ihrer Arbeit qualitätssichernde Maßnahmen.

Wo arbeitet man?

Beschäftigungsbetriebe:

Hauswirtschafter/innen finden Beschäftigung

- in Wohn-, Betreuungs- und Pflegeeinrichtungen sowie in privaten Haushalten
- in Erholungsheimen, Jugendherbergen und Kindertagesstätten
- in Krankenhäusern, Kur- und Reha-Kliniken
- in Betrieben der Gastronomie und Hotellerie

Arbeitsorte:

- in Küchen, Kantinen, Cafeterien und Speisesälen
- in Bewohner oder Gästezimmern sowie im Büro

Welcher Schulabschluss wird erwartet?

Rechtlich ist keine bestimmte Schulbildung vorgeschrieben. In der Praxis stellen die Betriebe im Ausbildungsbereich Hauswirtschaft überwiegend Auszubildende mit Hauptschulabschluss ein, Betriebe im Ausbildungsbereich Landwirtschaft wählen vor allem Auszubildende mit mittlerem Bildungsabschluss.

Berufstyp/Ausbildungsart/Ausbildungsdauer

Anerkannter Ausbildungsberuf

Duale Ausbildung in Landwirtschaft und Hauswirtschaft (geregelt durch Ausbildungsverordnung)

3 Jahre

Ausbildungsbetrieb und Berufsschule (duale Ausbildung)

Worauf kommt es an?

Anforderungen:

- Geschicklichkeit (z. B. beim Bügeln, Reinigen, Kochen)
- Organisatorische Fähigkeiten (z. B. beim Aufstellen von Speise- und Reinigungsplänen)
- Einfühlungsvermögen (z. B. auf Bedürfnisse und Erwartungen der zu betreuenden Personen einstellen)
- Rechnerische Fähigkeiten (z. B. beim Planen und Überwachen des Haushaltsbudgets)

Schulfächer:

- Werken/Technik (z. B. für die Erledigung hauswirtschaftlicher Arbeiten)
- Deutsch (z. B. beim Schreiben von Speiseplänen, bei der Beratung zur Speisenauswahl)
- Mathematik (z. B. bei Wirtschaftlichkeitsberechnungen für die Haushaltsführung)



BUNDES- AGENTUR FÜR ARBEIT





Bundesagentur für Arbeit

Agentur für Arbeit
Altenburg-Gera

AGENTUR FÜR ARBEIT ALTENBURG-GERA

07541 Gera

Besucheradresse: Fabrikstraße 30 | 04600 Altenburg

WO IST DIE BERUFSBERATUNG?

Du triffst uns z. B. einmal im Monat zur Schulsprechstunde in Deiner Schule, zur ausführlichen Beratung in der Agentur für Arbeit und auf Ausbildungs- und Studienmessen in der Region, z. B. auf der „Berufe aktuell“-Messe in Schmölln am 28.10.2017.

WAS PASSIERT HIER?

Das Beratungsangebot richtet sich an alle, die erstmals eine Berufsausbildung oder ein Studium anstreben oder sich beruflich neu orientieren wollen.

Wir unterstützen dich gern u. a. dabei

- eine Orientierung für deinen weiteren Lebensweg nach dem Schulbesuch oder deinem Studium zu erhalten,
- einen Berufswahltest zu machen,
- Fragen zu Berufs- oder Studieninhalten zu klären,
- Informationen zum Ausbildungs- oder Arbeitsmarkt zu bekommen,
- deinen Wunschberuf oder ein passendes Studium zu finden und auch Alternativen dazu („Plan B“),
- Fragen zu Bewerbungsverfahren zu klären,
- eine Ausbildungsstelle zu finden.

QUALITÄT UND GÜTE

Professionelles Beratungsgespräch –
Hier kannst du alle deine Fragen stellen.

Berufe in der Agentur:

Fachangestellte/r für Arbeitsmarktdienstleistungen, Fachinformatiker, Arbeitsmarktmanagement (Bachelor of Arts), Beratung für Bildung, Beruf und Beschäftigung (Bachelor of Arts)

Ansprechpartner:

Berufsberater in deiner Schule

Service-Hotline:

0800 4555500

Website:

www.arbeitsagentur.de

AUSBILDUNG

Ausbildungsberufe:

Fachangestellte/r für Arbeitsmarktdienstleistungen, Fachinformatiker, Arbeitsmarktmanagement (Bachelor of Arts), Beratung für Bildung, Beruf und Beschäftigung (Bachelor of Arts)

Ausbildungsart:

Duale Berufsausbildung, Bachelor-Studiengänge

Ausbildungsdauer:

3 Jahre

Übernahme:

in der Regel

Angebot der Agentur:

gute berufliche Perspektiven

Gut zu wissen:
Wie weit du bei deiner Berufswahl schon bist,
kannst du mit diesem Test einfach checken:
www.meine-berufswahl.org



ALTE ZIEGELEI

Käthe-Kollwitz-Straße 61
04600 Altenburg

ALTE-ZIEGELEI



36

Mitarbeiter:	45
Berufe im Unternehmen:	Sportwissenschaftler, Sportlehrer, Physiotherapeut, Gymnastik-/Yoga-lehrer, Ökotrophologe, Sauna-/Schwimmbadmeister, Masseur, Servicekraft, Berufe im kaufm. Bereich
Ansprechpartner:	Herr Woggon
Website:	www.alte-ziegelei.de

AUSBILDUNG

Ausbildungsberufe:	Sport- und Fitnesskaufmann/-frau
Ausbildungsart:	duales Berufsschulsystem
Ausbildungsdauer:	3 Jahre

WAS MACHT DIE ALTE ZIEGELEI AUS?

Wer in der Alten Ziegelei ankommt, erlebt das Gleichgewicht von Wellness, Gesundheit und Fitness wie eine schöne Insel. Fernab von Hektik und Alltag, geborgen und verwöhnt in seiner eigenen, angenehmen Umgebung. Leben ist das, was wir daraus machen: Aufleben, positiv verändern, das Wohlfühlgewicht erreichen – in der Alten Ziegelei gehen wir diesen Weg gemeinsam. Investitionen in das persönliche Wohlbefinden sind wirkungsvoll und nachhaltig – wer sich gut fühlt, strahlt dies auch aus.

LEBENSFROH, AUSSERGEWÖHNLICH UND ERSTKLASSIG!

Die Mitarbeiter der Alten Ziegelei stellen sich den hohen Ansprüchen der Gäste ohne Einschränkung. Die persönliche Entfaltung eines jeden in seiner Einmalig- und Einzigartigkeit fließt in die Betreuung ein und macht diese schöpferisch und individuell. Die Mitarbeiter aller Bereiche sind in Freundlichkeit, Kreativität, Flexibilität, Leistungsbereitschaft und Fachwissen stets bestrebt, beispielhaft zu sein!

Sport- und Fitnesskaufmann/frau

Was macht man in diesem Beruf?

Sport- und Fitnesskaufleute tragen durch ihre vielfältigen betriebswirtschaftlichen, organisatorischen und kundenorientierten Tätigkeiten zum reibungslosen Sportbetrieb bei. In Fitness- und Gesundheitsstudios sowie Vereinen und Verbänden entwickeln sie Konzepte für Sport- und andere Dienstleistungsangebote. Sie betreuen Kunden und beraten sie zu Sportangeboten sowie zu gesundheitlichen Aspekten von Bewegung und Ernährung. Marketing- und gesundheitsbezogene Veranstaltungen zu planen und durchzuführen, gehört ebenfalls zu ihrem Beschäftigungsfeld. Außerdem übernehmen sie Aufgaben im Rechnungswesen, im Controlling und in der Personalwirtschaft.

Wo arbeitet man?

Beschäftigungsbetriebe:

Sport- und Fitnesskaufleute finden Beschäftigung

- in Sport- und Fitnessstudios
- bei Sportverbänden und -vereinen
- bei Betreibern von Sportanlagen
- in Wellness- und Gesundheitszentren
- bei Sportveranstaltern und in Sportschulen

Arbeitsorte:

- in Büroräumen, in Verkaufs- und Lagerräumen
- in Fitnessräumen, Turn- und Sporthallen oder auf Sportplätzen

Welcher Schulabschluss wird erwartet?

Rechtlich ist keine bestimmte Schulbildung vorgeschrieben. In der Praxis stellen Betriebe überwiegend Auszubildende mit mittlerem Bildungsabschluss ein.

Berufstyp/Ausbildungsart/Ausbildungsdauer

Anerkannter Ausbildungsberuf

Duale Ausbildung in der Sport- und Fitnessbranche (geregelt durch Ausbildungsverordnung)

3 Jahre

Ausbildungsbetrieb und Berufsschule (duale Ausbildung)

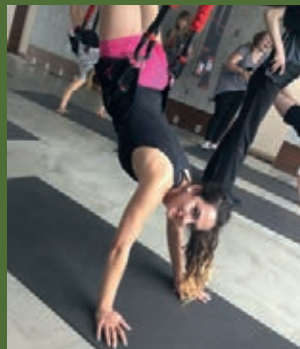
Worauf kommt es an?

Anforderungen:

- Kaufmännisches Denken, Sorgfalt, Verhandlungsgeschick und Durchsetzungsvermögen (z. B. kosteneffiziente Verhandlungen mit Lieferanten von Sportgeräten führen, dabei die Geschäftspartner auf bestimmte Konditionen festlegen)
- Kommunikationsfähigkeit, Kontaktbereitschaft und Kunden- und Serviceorientierung (z. B. Kunden zu Sportangeboten beraten und die Kundenwünsche berücksichtigen)
- Pädagogische Fähigkeiten, Handgeschick und Körperbeherrschung (z. B. Sportler/innen motivieren, Fitnessgeräte einrichten und vorführen, Übungen demonstrieren)
- Organisatorische Fähigkeiten (z. B. Sportveranstaltungen planen und organisieren)

Schulfächer:

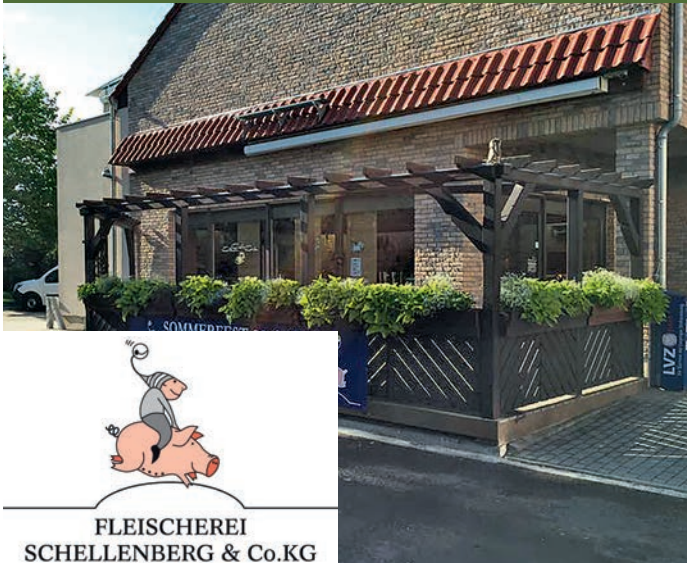
- Mathematik (z. B. für die Ermittlung und Überwachung von Kosten)
- Deutsch (z. B. für die Korrespondenz mit Kunden und Geschäftspartnern)
- Wirtschaft (z. B. für das Erledigen kaufmännischer Aufgaben)





FLEISCHEREI SCHELLENBERG

Bonhoefferstraße 44/Rousseaustraße 60
04600 Altenburg



Mitarbeiter:	ca. 27 Mitarbeiter in 2 Filialen
Berufe im Unternehmen:	Fleischer/in, Fachverkäufer/in für Fleisch- und Wurstwaren
Ansprechpartner:	Robert Schellenberg, Fleischer- meister und Juniorchef des Unter- nehmens
Telefon:	03447 836565

AUSBILDUNG

Ausbildungsberufe:	Fleischer/in, Fachverkäufer/in für Fleisch- und Wurstwaren
Ausbildungsart:	duales Berufsausbildungssystem
Ausbildungsdauer:	3 Jahre

WO IST DAS UNTERNEHMEN?

Es gibt 2 Filialen der Fleischerei Schellenberg, eine in Altenburg-Nord und eine in Altenburg-Südost.

WAS PASSIERT HIER?

Ein gutes Team zeigt die vielen Facetten des Fleischerhandwerks: kundenfreundliche kompetente Fachberatung, Salatanfertigung, Plattenservice, Mittagsversorgung und Fleischveredelung. Der Juniorchef ist jederzeit an innovativen Ideen interessiert, hat sich z. B. auf besondere Schinkenprodukte spezialisiert. Auf seine Anregung wurde die Fachverkäuferin Jenny Hermanni 2015 zur Thüringer Wurstkönigin gekrönt. Sie hatte erfolgreich ihre Ausbildung in der Fleischerei Schellenberg absolviert und arbeitet nach wie vor gern in ihrem Beruf.

QUALITÄT UND GÜTE

Die Fleischerei Schellenberg ist eine Qualitätsfleischerei seit 1957, also mit Tradition und trotzdem einem Blick in die Zukunft.

Fleischer/in

Was macht man in diesem Beruf?

Fleischer/innen beurteilen die Fleischqualität, zerlegen das Fleisch in Teile, bereiten es zum Verkauf vor oder verarbeiten es zu Fleisch- und Wurstwaren weiter. Beispielsweise kochen, zerkleinern oder räuchern sie das Fleisch und geben je nach Rezept Würzmittel und Konservierungsstoffe dazu. Neben Wurst stellen sie auch Feinkosterzeugnisse, Fertiggerichte und Konserven her und verpacken die Fleischprodukte. Für den Verkauf bereiten Fleischer/innen zum Beispiel Braten, Schnitzel oder Hackfleisch vor und richten Wurst, Feinkost und Salate in der Verkaufstheke her. Sie beraten die Kunden und verkaufen die Waren. Für den Imbissbetrieb bzw. Platten- und Partyservice bereiten sie kalte und warme Speisen zu.

Wo arbeitet man?

Beschäftigungsbetriebe:

Fleischer/innen finden Beschäftigung in erster Linie

- in Betrieben des Fleischerhandwerks und in der Fleisch- und Wurstwarenindustrie
- in Einzelhandelsgeschäften und in Fleischgroßmärkten
- in Schlacht- und Fleischzerlegebetrieben

Arbeitsorte:

- in Ausbein- und Zerlegeräumen
- in Kühl- und Lagerräumen
- in Verkaufsräumen und in mobilen Verkaufswagen
- in Wurstküchen, Räucherräumen

Welcher Schulabschluss wird erwartet?

Rechtlich ist keine bestimmte Schulbildung vorgeschrieben. In der Praxis stellen Betriebe überwiegend Auszubildende mit Hauptschulabschluss ein.

Berufstyp/Ausbildungsart/Ausbildungsdauer

Anerkannter Ausbildungsberuf

Duale Ausbildung in Industrie und Handwerk (geregelt durch Ausbildungsverordnung)

3 Jahre

Ausbildungsbetrieb und Berufsschule (duale Ausbildung)

Worauf kommt es an?

Anforderungen:

- Sorgfalt (Umgehen mit leicht verderblichen Fleisch- und Wurstwaren)
- Handwerkliches Geschick und Auge-Hand-Koordination (z. B. beim Zerlegen von Tierkörpern, Auslösen, Zuschneiden von Fleisch mit Messern und Spezialwerkzeugen)
- Verantwortungsbewusstsein (z. B. beim Einhalten lebensmittelrechtlicher Vorschriften)

Schulfächer:

- Mathematik (z. B. für die Berechnung der Anteile der einzelnen Zutaten)
- Biologie (z. B. für die Beurteilung der Fleischqualität)
- Werken/Technik (z. B. beim Umgang mit technischen Geräten und Maschinen)





MÜHLEN- WERKE GARDSCHÜTZ

Gardschütz Nr. 3
04603 Nobitz



40

Mitarbeiter: ca. 5
Berufe im Unternehmen: Verfahrenstechnologe/in in der Mühlen- und Getreidewirtschaft
Ansprechpartner: Uwe Himmel
Website: www.muehlegardschuetz.de

AUSBILDUNG

Ausbildungsberufe: Verfahrenstechnologe/in in der Mühlen- und Getreidewirtschaft
Ausbildungsart: duales Berufsausbildungssystem
Ausbildungsdauer: 3 Jahre

WO IST DAS UNTERNEHMEN?

Das kleine Dorf Gardschütz liegt wenige Kilometer südlich von Altenburg. Schon seit über 600 Jahren nutzt man hier die Wasserkraft der Pleiße zum Betrieb einer Mühle.

WAS PASSIERT HIER?

Das Altenburger Land besitzt sehr fruchtbaren Boden, der hohe Erträge auch bei Getreide ermöglicht. Zahlreiche Wassermühlen an den Flüssen erzeugten Mehl aus den Getreidekörnern – ein Vorgang, der in Gardschütz noch heute abläuft: zwar mit moderner Technik, aber vom Prinzip her so wie schon viele Jahre lang. Bis zu 40 Tonnen Mehl aus Roggen oder Weizen können in Gardschütz pro Tag hergestellt werden. Diese werden in unterschiedlichen Größen vom 1-kg-Säckchen bis zum Tanklastzug geliefert.

QUALITÄT UND GÜTE

In Gardschütz wird nur Getreide aus kontrolliertem Anbau verarbeitet. Außerdem wenden die Müller von heute moderne Reinigungsverfahren an, so dass die wertvollen Inhaltsstoffe des Getreidekorns im Mehl erhalten bleiben.

Verfahrenstechnologe/-technologin in der Mühlen- und Getreidewirtschaft der Fachrichtung Müllerei

Was macht man in diesem Beruf?

Verfahrenstechnologen und -technologinnen in der Mühlen- und Getreidewirtschaft der Fachrichtung Müllerei nehmen das Liefergut an und ziehen Proben, um die Qualität z. B. von Getreide zu untersuchen. In großen Mühlenbetrieben leiten sie die Proben an das Labor weiter, in kleineren führen sie die Untersuchungen selbst durch. Anschließend mischen sie die Rohstoffe ggf. und lagern sie. Mittels Rohrleitungssystemen transportieren sie Rohstoffe vom Silo in die Mühle und zu den einzelnen Verarbeitungsstationen. In der Leitzentrale rufen sie das benötigte Programm ab und stellen die Anlagen je nach Mahlgut und Produkt ein. Am Monitor überwachen sie die Prozesse beim Reinigen, Schälen, Mahlen, Sieben und Verpacken. Regelmäßig führen sie Kontrollgänge durch, achten auf Abweichungen, regeln Anlagen nach und führen Sicht-, Geruchs- sowie Griffproben des Mahlguts durch. Neben Getreideprodukten für den menschlichen Verzehr stellen sie u. a. Tierfuttermischungen her, außerdem Ölprodukte, Nussmehle oder Gewürzmischungen.

Wo arbeitet man?

Beschäftigungsbetriebe:

Verfahrenstechnologen/-innen finden Beschäftigung in

- in Getreidemühlen
- in Futtermittelwerken
- in Spezialmühlen, z. B. Öl-, Gewürzmühlen

Arbeitsorte:

- in Produktionsräumen
- in Lagerräumen und Siloanlagen
- in Laboren

Welcher Schulabschluss wird erwartet?

Rechtlich ist keine bestimmte Schulbildung vorgeschrieben. In der Praxis stellen Betriebe überwiegend Auszubildende mit mittlerem Bildungsabschluss ein.

Berufstyp/Ausbildungsart/Ausbildungsdauer

Neuer anerkannter Ausbildungsberuf; Ausbildung ist ab dem Ausbildungsjahr 2017/2018 möglich

3 Jahre

Duale Ausbildung in Industrie und Handwerk (geregelt durch Ausbildungsverordnung)

Ausbildungsbetrieb und Berufsschule (duale Ausbildung)

Worauf kommt es an?

Anforderungen:

- Sorgfalt (z. B. beim Herstellen von Backmischungen nach Kundenanforderungen)
- Entscheidungsfähigkeit und Reaktionsgeschwindigkeit (z. B. schnelles Eingreifen bei Störungen an Maschinen)
- Verantwortungsbewusstsein (z. B. beim Einhalten der Hygienevorschriften)
- Technisches Verständnis (z. B. beim Warten der Anlagen)

Schulfächer:

- Mathematik (z. B. Berechnung von Mengen für Futtermittel- oder Düngemittelmischungen)
- Informatik (z. B. für den Umgang mit Prozessleittechnik, das Programmieren automatischer Anlagen, das Auswerten von Parametern)



KNAPPSCHAFT

...naheliegend bei
Gesundheitsfragen



KNAPPSCHAFT

Geschäftsstelle Altenburg
Hillgasse 16 | 04600 Altenburg

WO IST DIE KNAPPSCHAFT?

Die Knappschaft gibt es schon mehr als 750 Jahre. Als älteste Sozialversicherung der Welt bot sie den unter gefährlichen Bedingungen arbeitenden Bergleuten und deren Familien frühzeitig Schutz und Fürsorge. Heute, da es nur noch wenig Bergbau in Deutschland gibt, darf jeder in die Knappschaft. Rund 1,7 Millionen Menschen sind hier krankenversichert. Betreut werden sie in mehr als 80 Geschäftsstellen bundesweit. Der Hauptsitz ist Bochum – im Ruhrgebiet, wo einst hunderttausende Bergleute in Zechen arbeiteten. In Thüringen zählt die Knappschaft mehr als 70.000 Versicherte. In Altenburg ist die Geschäftsstelle im City-Center in der Hillgasse 16.

WAS PASSIERT HIER?

Die Knappschaft bietet ihren Versicherten umfassenden Schutz gegen Krankheiten. Vorsorgeuntersuchungen, Impfungen, Kurse für Bewegung, Entspannung oder zur richtigen Ernährung unterstützen eine gesunde Lebensweise. Wer dennoch krank wird oder einen Unfall hat, dem zahlt die Krankenkasse Medikamente, den Arztbesuch, Untersuchungen, den Krankenhausaufenthalt oder Spezialtherapien.

In der Altenburger Geschäftsstelle werden alle Fragen zur Kranken- und Pflegeversicherung beantwortet.

... UND WER ARBEITET HIER?

In der 2005 entstandenen Deutschen Rentenversicherung Knappschaft Bahn See (KBS) arbeiten inklusive der 10 Krankenhausgesellschaften und 9 Kliniken rund 23.000 Menschen – vom Arzt bis zum Rentensachbearbeiter in der Zusatzversicherung. In Thüringen gibt es 109 Beschäftigte. Jedes Jahr bildet die KBS mehr als 150 junge Leute aus – die meisten als Sozialversicherungsfachangestellte. Die Ausbildung in der Kranken- und Rentenversicherung dauert drei Jahre.

Mitarbeiter: ca. 23.000 in der Kranken- und Rentenversicherung, Renten-Zusatzversicherung, dem sozialmedizinischen Dienst (SMD), Krankenhäusern, Kliniken und der Minijob-Zentrale; davon 109 Mitarbeiter in Thüringen

Ansprechpartner : Regionaldirektion für Hessen / Thüringen:
Telefon: 069 7410-1011
E-Mail: christian.menzel@kbs.de

Regionaldirektion Chemnitz:
Telefon: 0371 801-3113
E-Mail: kerstin.gill@kbs.de

Website: www.knappschaft.de

AUSBILDUNG

Ausbildungsberufe: Sozialversicherungsangestellte/r sowie die Studiengänge Verwaltungsinformatik (FH) und Sozialversicherung (B.A.)
Ausbildungsart: dreijährige Lehre sowie zwei- bzw. dreijähriges FH-Studium mit Diplom oder Bachelor-Abschluss
Bewerbungszeitraum:: bis Mitte Oktober eines Jahres

**Frag doch mal nach:
Praktikum oder
Firmenbesichtigung!**

Gesunde Ernährung mit Produkten aus dem Altenburger Land



Ernährungs- pyramide



Fettes, Süßes und Salziges

Selten fett-, zucker- und salzreiche Lebensmittel und energiereiche Getränke



Fette und Öle

Täglich 1–2 Esslöffel pflanzliche Öle, Nüsse oder Samen. Streich-, Back- und Bratfette und fettreiche Milchprodukte sparsam.



Fisch, Fleisch, Wurst und Eier

Wöchentlich 1–2 Portionen Fisch. Pro Woche maximal 3 Portionen mageres Fleisch oder magere Wurst. Pro Woche maximal 3 Eier.



Milch und Milchprodukte

Täglich 3 Portionen Milchprodukte (fettärmere Varianten bevorzugen)



Getreide und Kartoffeln

Täglich 4 Portionen Getreide, Brot, Nudeln, Reis oder Kartoffeln (5 Portionen für sportlich Aktive und Kinder), vorzugsweise Vollkorn



Gemüse, Hülsenfrüchte und Obst

Täglich 3 Portionen Gemüse und/oder Hülsenfrüchte und 2 Portionen Obst



Alkoholfreie Getränke

Täglich mindestens 1,5 Liter Wasser und alkoholfreie bzw. energiearme Getränke



DAS REZEPT

für den Teig

- 200 g Mehlgemisch aus:
 - 67 g (1/3) Typ 1790 Roggen
 - 67 g (1/3) Typ 405 Weizen
 - 67 g (1/3) Typ 1700 Vollkorn-Weizen
- 120 ml Milch
- 1,5 TL Salz
- 2 EL Öl



für die Füllung

- 1 Kopf Eisbergsalat
- 1 Apfel, z. B. „Elstar“
- 2 Möhren
- 1 Salatgurke
- 2 Tomaten
- 200 g Rindfleisch zum Kurzbraten (8 Roastbeefscheiben)
- Pfeffer, Salz, Salbei, Rosmarin



für das Dressing

- 1 Zitrone oder Limette (unbehandelt)
- 4 EL Joghurt
- Pfeffer, Salz



Let's rogg!

Altenburger Rogg'n Roll

Mit dem folgenden Rezept könnt Ihr
4 Altenburger Rogg'n Roll herstellen:

Für den Teig:

- alle Zutaten zu einem Teig verkneten und 1 - 2 Stunden ruhen lassen

Für das Dressing:

- von der Zitronen- bzw. Limettenschale abreiben
- ½ TL Abrieb mit Joghurt verrühren, würzen

Für die Füllung:

- das Rindfleisch mit Pfeffer und Salz würzen und in Öl anbraten, in Alufolie (wer mag, mit Salbei- und Rosmarinzweig) im Backofen bei 80 °C etwa 20 min garziehen lassen und dann in dünne Scheiben schneiden (oder Roastbeef als Scheiben, ca. 2 Scheiben pro Roll, beim Fleischer besorgen)
- Salat und Gemüse waschen, Salatkopf in Blätter teilen
- Möhren, Gurke und Apfel schälen, mit einer groben Reibe in Stifte hobeln, Tomaten in Scheiben schneiden
- die Möhren mit etwas Dressing kurz marinieren

1 Roll hat dann:
320,56 kcal / 1344.87 kJ
Fett: 7,17 g
Kohlenhydrate: 42,53g
Eiweiß: 20,14g



Für den Roll:

- Teig in vier Portionen teilen und mit etwas Roggenmehl dünn ausrollen (Pfannengröße von ca. 28 cm), in einer Pfanne ohne Öl oder Fett zu einem Fladen ausbacken (pro Seite ca. 1 Minute)
- nun alle Zutaten auf dem Fladen anordnen, rollen und in der Mitte durchschneiden

... und schmecken lassen!



Das
Altenburger **Rogg'n Roll Mehl**
könnt ihr für 1 Euro
bei unseren
Projektpartnern kaufen.
Wo genau, erfahrt ihr auf
www.satt-statt-platt.de

Der Projekttag Satt statt platt und die Projektpartner

Am Projekttag nehmen teil:

Kreisbauernverband Altenburger Land e.V.
Landwirtschaftsamt Zeulenroda
Landmaschinen- und Kfz-Handel Starkenberg GmbH
Südost Fleisch GmbH
Bäckerei Strobel
Bundesagentur für Arbeit
Innova Altenburg
Alte Ziegelei
Knappschaft

Das Projekt wird unterstützt von:

Mühlenwerke Gardschütz
Fleischerei Schellenberg
Obstgut Geier
Klinikum Altenburger Land

Organisation/Vorbereitung:

Stadt Altenburg
Frech ab – Agentur für Grafik und Kommunikation der Verlagsgruppe Kamrad

Quelle Berufsinformationen: BERUFENET (<http://arbeitsagentur.de>) – Stand: 01.08.2017