

2024/25

Ein Projekt von Stadt Altenburg |  
Landkreis Altenburger Land |  
Innova Altenburg | Agentur für Arbeit  
und weiteren lokalen Protagonisten

# Satt statt platt

Eine Initiative für Berufsorientierung im Altenburger Land  
Die Ernährungswirtschaft des Altenburger Landes und ihre Ausbildungsberufe



Begleitbroschüre der Klassenstufe 9

# 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 sind in die **Wirtschaftskette der Lebensmittelherstellung bzw. -verarbeitung** eingebunden und bieten verschiedenste und sehr interessante Möglichkeiten der **Berufsausbildung** an. Die **Satt-statt-platt-Projekt**tage und diese Broschüre informieren vorrangig über Berufe und deren Ausbildung, die innerhalb dieser Wirtschaftskette in unserer Region möglich sind. Und natürlich geht es auch um eine gesunde und ausgewogene Ernährung, denn die tägliche Nahrungsaufnahme bedeutet nicht nur Abbeißen, Kauen und Hinunterschlucken. Essen hat etwas mit Genuss zu tun! Man kann hier erfahren, warum bestimmte Speisen und Früchte besonders gesund und lecker sind, so wie alle Zutaten im **AltenBurger** – das Rezept dazu findet Ihr auf den Seiten 48/49. Viel Spaß bei der Erkundung Eurer Möglichkeiten der Berufsausbildung wünscht Euch

Euer **Satt-statt-platt**-Team



DIE

# ERNÄHRUNGS- WIRTSCHAFT

## 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

88.692 Einwohner  
Bodenfläche 569,39 km<sup>2</sup>  
(davon *landwirtschaftliche Nutzfläche* 361 km<sup>2</sup>)  
5 Städte  
30 Gemeinden

20 Grundschulen  
10 Regelschulen  
1 Gemeinschaftsschule  
5 Gymnasien  
3 Förderschulen/-zentren  
2 Berufsbildende Schulen  
3 Berufsbildende Schulen  
in freier Trägerschaft



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 **Ernährungswirtschaft** 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 Tönnies Holding ApS & Co. KG verarbeitet Rinder der

Region und in den Bäckereien des Altenburger Landes werden Tag für Tag herzhaft duftende Brote und knusprige Brötchen in den frühen Morgenstunden aus den Backöfen gezogen. Zuckerrüben werden in die Zuckerfabrik im benachbarten Zeitz geliefert. Aus Kuh- und Ziegenmilch wird der beliebte Altenburger Ziegenkäse produziert. Seit 2022 werden sogar Senfpflanzen auf den Feldern um Ziegelheim angebaut und zu Altenburger Senf verarbeitet.

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 Kontakte sowie Ansprechpartner nennen, die noch weitere Auskünfte geben.

## Grüne Berufe sind voller Vielfalt

Einen wesentlichen Bereich im Lebensmittelsektor bilden die „Grünen Berufe“: Fachkraft für Agrarservice – Fachpraktiker/in Hauswirtschaft – Fachpraktiker/in für personale Dienstleistungen – Gartenbauer/in – Gärtner/in – Hauswirtschafter/in – Fachpraktiker/in in der Landwirtschaft – Landwirt/in – Milchtechnologe/in – Milchwirtschaftliche/r Laborant/in – Pferdewirt/in – Tierwirt/in.

Die zuständige Behörde für die Ausbildungsberatung und Weiterbildungen in diesen Berufszweigen, also Ansprechpartner für alle Fragen zu den „Grünen Berufen“ ist das **Thüringer Landesamt für Landwirtschaft und Ländlichen Raum** (Sachbearbeiterin für Berufsbildung: Michelle.Vorkauf@tlrr.thueringen.de / Telefon 0361 573921-193). Auch auf der Website <https://www.gruene-berufe-thueringen.de> kann man weitere Informationen erhalten.

Du interessierst Dich für Grüne Berufe, dann schau doch mal hier vorbei:



In der Karte rechts kann man einige Ausbildungsbetriebe sehen, die z. B. zu Tierwirten/innen, Landwirten/innen oder Fachkräften Agrarservice im Altenburger Land ausbilden und bei denen auch ein Praktikum möglich ist.

### Tierwirt/in

- N** Agrargenossenschaft Nöbdenitz eG
- M** Agrar T & P GmbH Mockzig
- A** AGROMIL Agrar GmbH
- D** Agrargenossenschaft „Altenburger Land“ Dobitschen e.G
- J** Agrargenossenschaft Jückelberg eG
- T** Agrargenossenschaft Thonhausen eG
- Z** Agrar GmbH Ziegelheim
- B** Agrargenossenschaft Gerstenberg eG

### Fachkraft Agrarservice

- W** Agroservice Waldenburg Altenburg eG
- L** Landmaschinen- und Kfz-Handel Starkenberg GmbH

### Landwirt/in

- A** AGROMIL Agrar GmbH
- G** Agrargenossenschaft Gößnitz eG
- N** Agrargenossenschaft Nöbdenitz eG
- M** Agrar T&P GmbH Mockzig
- V** Gutsverwaltung Altenburg GbR
- K** Kriebitzscher Agrargenossenschaft eG
- J** Agrargenossenschaft Jückelberg eG
- S** Agrarprodukte Schmölln GmbH
- D** Agrargenossenschaft „Altenburger Land“ Dobitschen e.G.
- T** Agrargenossenschaft Thonhausen eG
- Z** Agrar GmbH Ziegelheim
- B** Agrargenossenschaft Gerstenberg eG

Ebenso sind in der Karte alle **Satt-statt-platt-Partner 2024** verzeichnet, die mit einem Stand am Projekttag vertreten sind:

- 6** Altenburger Kraftfutterwerk und Getreidehandel (ALKA) GmbH > S. 34
- 3** Hotel Reussischer Hof Schmölln > S. 30
- 4** Bäckerei Strobel > S. 26
- 7** Fruchtexpress TS GmbH > S. 38
- 5** Wolf Essgenuss GmbH Schmölln > S. 18
- 2** Kreisbauernverband Altenburg e.V. > S. 12
- 8** Tourismusverband Altenburger Land e.V. > S. 40
- 1** Landmaschinen- und Kfz-Handel Starkenberg GmbH > S. 24
- 9** Verlagsgruppe Kamrad



Mehr Infos zu allen  
Ausbildungsfirmen  
findest Du hier:



# Die Ernährungswirtschaft 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](http://www.satt-statt-platt.de)!

## Vorleistungs- industrie



## Landwirtschaftliche Produktion



Landwirt/in > Seite 6, 13

Fachkraft Agrarservice > Seite 6, 7, 13, 18, 26, 41, 42

Milchwirtschaftl. Laborant/in > Seite 6

Gärtner/in > Seite 6

Pferdewirt/in > Seite 6

Tierwirt/in > Seite 6, 13

Land- und Baumaschinenmechatroniker/in > Seite 13, 24, 25

Fachkraft für Lebensmitteltechnik > Seite 19, 22

Amtliche/r Fachassistent/in (Fleischkontrolleur/in) > Seite 15, 16

Studiengang Veterinärmedizin > Seite 15

# Ausbildungsberufe

**Lebensmittel-  
verarbeitungsindustrie**

**Lebensmittel-  
einzelhandel**

**Konsumenten/  
Verbraucher**



Verfahrenstechnologe/-in in der Mühlen- und Getreide- (Futtermittel-)wirtschaft > Seite 13, 34, 35

Fleischer/in > Seite 19, 23    Fachmann/-frau für Restaurants und Veranstaltungsgastronomie > Seite 31, 32

Bäcker/Bäckerin > Seite 25, 28    Konditor/in > Seite 25, 29

Betriebswirt/in Touristik und Reise-  
verkehr > Seite 41, 42

Koch/Köchin > Seite 31, 33

Milchtechnologie/in > Seite 6

Fachverkäufer/in im Einzelhandel oder Lebensmittelhandwerk (Bäckerei) > Seite 13, 25, 28

Kaufmann/-frau für Groß- und Außenhandelsmanagement > Seite 21, 44, 45 oder Industriekaufmann/ -frau > Seite 34, 36

Industriemechaniker/in der Fachrichtung Instandhaltung > Seite 19

Mechatroniker/in > Seite 19, 20

Fachkraft Lagerlogistik > Seite 21, 23 / Fachlagerist/in > Seite 21

Maschinen- und Anlagenführer/in für Lebensmitteltechnik > Seite 19, 34, 37

Lebensmittelkontrolleur/in > Seite 15

Fachkraft für Hygieneüberwachung > Seite 15, 17

Studiengang Tourismusmanagement > Seite 41, 43

# 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](http://www.satt-statt-platt.de)

Hier findest Du auch alle wichtigen Informationen zu den Projekttagen, zu all jenen, die uns bei „Satt statt platt“ unterstützen. 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](mailto: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. Eure Anregungen werden wir gern in der Planung für die nächsten Jahre berücksichtigen. Wir werden Euch über Facebook zu den Projekttagen „Satt statt platt“ 2024 informieren. Den Facebook- und Instagram-Link findet Ihr auf der Homepage: [www.satt-statt-platt.de](http://www.satt-statt-platt.de).



# KREISBAUERNVERBAND ALTENBURG E.V.



Für Euch,  
für uns,  
für die Natur!



## 2 KREISBAUERNVERBAND ALTENBURG 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. Die Mitgliedsbetriebe sind im Kreisgebiet verteilt.

### 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 berufsständig gegenüber Politik und Gesellschaft.

### ... UND WER ARBEITET HIER?

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

Im Kreisbauernverband sind organisiert:

35 Landwirte  
100 natürliche Personen aus der Landwirtschaft  
13 Förderer der Landwirtschaft

Ansprechpartner:

Tom Bauch

Telefon:

0152 22764761

E-Mail:

tom.bauch@kbv-altenburg.de

Website:

www.kbv-altenburg.de

### HILFE BEI VERMITTLUNG VON AUSBILDUNGSTELLEN

für Berufe wie z. B.:

Landwirt/in  
Tierwirt/in  
Fachkraft Agrarservice  
Land- und Baumaschinen-  
mechatroniker/in  
Verfahrenstechnologe/in (der  
Mühlen- und Futtermittelwirtschaft)  
Fachlagerist/in  
Verkäufer/in bzw Kaufmann/frau im  
Einzelhandel

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



# LANDRATSAMT ALTENBURGER LAND

Unterstützung zur  
Praktikumssuche und  
Berufsorientierung  
findet ihr auch hier:





## LANDRATSAMT ALTENBURGER LAND

Lindenaustraße 9  
04600 Altenburg

### WO FINDE ICH DAS AMT?

Das Landratsamt befindet sich in Altenburg in der Lindenaustraße 9. Verschiedene Fachdienste befinden sich unter anderem in Altenburg in der Lindenaustraße 10 und 31, in der Martin-Luther-Straße 1a, am Theaterplatz 7/8 sowie in Schmölln am Amtsplatz 8 und in der Karl-Marx-Straße 1b.

### WELCHE AUFGABEN HAT EIN LANDRATSAMT?

Das Landratsamt ist eine kommunale Verwaltungsbehörde für die Belange der Einwohner des Landkreises Altenburger Land. In den Fachbereichen Zentrale Steuerung, Soziales, Jugend und Gesundheit, Bildung und Infrastruktur sowie Ordnungsangelegenheiten werden die unterschiedlichsten fachlichen Angelegenheiten bearbeitet. Im Veterinäramt sind das z. B. Tierschutz, tiermedizinische Fragen, Bekämpfung von Tierseuchen oder die Überwachung des Lebensmittelverkehrs.

### ... UND WER ARBEITET IM LANDRATSAMT?

Im Landratsamt arbeiten zu einem großen Teil Angestellte und Beamte, aber auch Ärzte, Ingenieure, Sozialarbeiter oder Hygieneinspektoren. Bedienstete haben also vorher ein Fachstudium oder eine (verwaltungsrechtliche) Ausbildung zu absolvieren. Der Leiter des Landratsamtes ist der Landrat. Er vertritt und repräsentiert den Landkreis nach außen und wird für die Dauer von sechs Jahren von den Bürgerinnen und Bürgern direkt gewählt.

Mitarbeiter:	mehr als 600 Mitarbeiter
Ansprechpartner:	Fachdienst Personal, Fachdienstleiter Matthias Noll
Telefon:	03447 586-350
E-Mail:	personal@altenburgerland.de Fachbereich Aus- und Fortbildung: Mathias Seidel
Telefon:	03447 586-362
E-Mail:	ausbildung@altenburgerland.de
Website:	www.altenburgerland.de

### WIR BILDEN AUS:

Ausbildungs-/ Weiterbildungs- berufe, u. a.:	Lebensmittelkontrolleur/in Amtliche/r Fachassistent/in (Fleischkontrolleur/in) Fachkraft für Hygieneüberwachung
Ausbildungsdauer:	je nach Ausbildung 2 – 3 Jahre
Ausbildungsart:	duale Ausbildung bzw. Studium
Bewerbungszeitraum:	im letzten Quartal des Vorjahres vor Ausbildungsbeginn
Übernahme:	Das Landratsamt Altenburger Land bildet für den eigenen Bedarf aus, weshalb die Übernahme- chancen sehr gut sind.

### BEI UNS ARBEITEN ABSOLVENTEN DER

Studienrichtung:	Veterinärmedizin
mögliche Studienorte:	Berlin, Gießen, Hannover, Leipzig und München
Regelstudienzeit:	11 Semester
Perspektive:	Im Landratsamt Altenburger Land sind aktuell 12 Tierärzte beschäftigt. Außerdem absol- vieren jährlich zahlreiche Studierende ihre Pflichtpraktika bei uns.

## Amtliche/r Fachassistent/in (Fleischkontrolleur/in)

### Was macht man in diesem Beruf?

Amtliche Fachassistenten/innen prüfen in Tierhaltungs-, Schlacht-, Zerlegungs- und Fleischverarbeitungsbetrieben die hygienischen Verhältnisse im Auftrag der amtlichen Lebensmittelüberwachung. Sie kontrollieren, ob die Vorschriften hinsichtlich Viehhaltung, Schlachtmethoden, Hygienestandards und Fleischkennzeichnung eingehalten werden. Dazu begutachten sie Schlachttiere, entnehmen Fleischproben, untersuchen diese und senden die Proben ins Labor. Zudem kontrollieren sie Abläufe wie das Verladen der Schlachttiere, die Schlachtmethoden und das Fleischzerlegen. Sie prüfen, unter welchen Bedingungen Fleisch verarbeitet, verpackt und transportiert wird. So überwachen sie z. B. die Fleischqualität, die Kennzeichnung und die Vergabe von Handelsklassen. Sie überprüfen auch, ob die Betriebe ihre Aufzeichnungen z. B. über Herkunft und Transportwege ordnungsgemäß führen.

### Wo arbeitet man?

Beschäftigungsbetriebe:

- bei kommunalen Ämtern und Behörden, die für die Lebensmittelüberwachung und den Verbraucherschutz zuständig sind.

Arbeitsorte:

- in Schlacht- und Produktionshallen
- in Ställen
- in Lager- und Kühlräumen
- in Laborräumen, im Büro, im Freien

### Welche Voraussetzungen werden erwartet?

Für diese Ausbildung wird i. d. R. ein Hauptschulabschluss vorgeschrieben. Darüber hinaus wird je nach Bildungsan-

bieter z. B. ein Mindestalter, ein Führungszeugnis oder der Nachweis der gesundheitlichen Eignung gefordert. Beim Umgang mit Lebensmitteln benötigt man zudem eine Belehrung und eine Bescheinigung des Gesundheitsamtes.

### Wie ist die Ausbildung aufgebaut?

Es handelt sich um eine schulische Ausbildung an unterschiedlichen Bildungseinrichtungen.

- Dauer: 6 Monate (Vollzeit)
- findet abwechselnd in Bildungseinrichtung bzw. dem Praktikumsbetrieb statt

### Worauf kommt es an?

Anforderungen:

- Verantwortungsbewusstsein (z. B. bei Temperaturmessungen in den Kühl-, Lager- und Verkaufsräumen)
- Sorgfalt (z. B. für das Erkennen von Krankheitsbildern bei Schlachttieren, um die Gesundheit der Verbraucher nicht zu gefährden)
- Beobachtungsgenauigkeit (z. B. für das Erkennen von Verstößen gegen die gesetzlichen Vorgaben, etwa unzureichende Kennzeichnung von Lebensmitteln)
- Psychische Stabilität (z. B. beim Umgang mit Schlachttieren)

Schulfächer:

- Biologie (z. B. zum Verständnis von Ausbildungsinhalten wie Physiologie und Pathologie von Schlachttieren, Mikrobiologie und Hygiene)
- Wirtschaft/Recht (z. B. zum Verständnis von Rechtsfragen im Umgang mit Fleisch)



## Fachkraft für Hygieneüberwachung

### *Was macht man in diesem Beruf?*

Fachkräfte für Hygieneüberwachung kontrollieren, ob im Bereich der Gesundheitshygiene angeordnete Maßnahmen zur Seuchenverhütung und -bekämpfung umgesetzt werden. Öffentliche, gewerbliche sowie private Anlagen und Einrichtungen werden von ihnen vor Ort auf Einhaltung der gesetzlichen Hygieneanforderungen geprüft. Sie führen Hygienekontrollen durch, überwachen die Wasserver- und -entsorgung und überprüfen die hygienischen Bedingungen der Klär- und Abfallentsorgung. Bei Ortsbesichtigungen, Begehungen und Betriebsüberprüfungen entnehmen sie Proben und führen Messungen bzw. Untersuchungen durch. Zudem ermitteln sie bei Verstößen gegen gesetzliche Maßnahmen zum Schutz vor gesundheitsgefährdenden Umweltbelastungen (wie Lärm, Luft- und Wasserverschmutzungen oder Strahlen). Außerdem beraten sie in Fragen der Seuchenhygiene.

### *Wo arbeitet man?*

Fachkräfte für Hygieneüberwachung finden Beschäftigung im öffentlichen Gesundheitswesen (Gesundheitsamt, Umweltamt ...).

Man arbeitet in erster Linie im Büro oder im Außendienst.

### *Welche Vorbildung wird erwartet?*

In der Regel werden ein Realschulabschluss oder eine gleichwertige Schulbildung sowie ein Nachweis zur gesundheitlichen Eignung gefordert.

### *Wie ist die Ausbildung aufgebaut?*

Anerkannter Ausbildungsberuf  
Schulische Vollzeitausbildung  
3 Jahre

### *Worauf kommt es an?*

Anforderungen:

- Verantwortungsbewusstsein und Sorgfalt (z. B. beim Überwachen der Einhaltung der gesetzlichen Hygieneanforderungen, beim Untersuchen von Proben)
- Beobachtungsgenauigkeit (z. B. Erkennen von Infektionsgefahren)
- Kundenorientierung und Kommunikationsfähigkeit (z. B. für die Kundenberatung)

Schulfächer:

- Chemie (z. B. bei der Auswertung von Untersuchungs- und Überwachungsergebnissen)
- Biologie (z. B. beim Untersuchen verschiedener Bakterienarten)



# WOLF ESSGENUSS GMBH SCHMÖLLN





## 5 WOLF ESSGENUSS GMBH SCHMÖLLN

Am Lindenhof 40  
04626 Schmölln

### WO IST DAS UNTERNEHMEN?

Die Wolf Essgenuss GmbH als Teil der WOLF Firmengruppe hat ihren Produktionsstandort am Lindenhof 40 am Südrand der Stadt Schmölln.

### WAS PASSIERT HIER?

In Schmölln wird die Produktpalette der Thüringer Spezialitäten hergestellt: Originale wie die Thüringer Rotwurst, die Thüringer Leberwurst und die Thüringer Rostbratwurst sind als regionale Spezialitäten weit über die Grenzen Thüringens hinaus bekannt und beliebt. Die Produkte dürfen nur in Thüringen produziert werden und sind entsprechend mit geschützter Herkunftsbezeichnung (g.g.A.) versehen. Darüber hinaus werden Schinkenvariationen und Bio-Spezialitäten produziert. Der Standort glänzt zudem mit seinem hohen Automatisierungsgrad sowie dem hochtechnologischen Logistikzentrum mit 6.000 m<sup>2</sup>, wodurch bester Service und hohe Lieferzuverlässigkeit nach internationalen Qualitätsstandards gewährleistet werden.

### QUALITÄT UND GÜTE

Um ein Höchstmaß an Qualität und Sicherheit für die Verbraucher zu gewährleisten, sind beste Produktgüte, absolute Frische und Lebensmittelsicherheit oberste Gebote bei der WOLF Firmengruppe. Ein ausgefeiltes Qualitätsmanagement und größte Sorgfalt bei der Verarbeitung, strenge Kontrollen sowie eine transparente, lückenlose Dokumentation – von der Anlieferung der Rohwaren und Zutaten bis zum fertigen Produkt – stellen dies sicher.

Mitarbeiter: ca. 600 (Standort Schmölln)  
Ansprechpartner: Ulrich Wiese  
u.wiese@wolf-essgenuss.de  
Konzernzugehörigkeit: WOLF Firmengruppe  
Telefon: 034491 31-292  
Website: wolf-essgenuss.de

### AUSBILDUNGSBERUFE

2-jährige duale Berufsausbildung:

Fachlagerist/in, Maschinen- und Anlagenführer

3-jährige duale Berufsausbildung:

Fachkraft für Lagerlogistik, Fachkraft für Lebensmitteltechnik, Fleischer/in, Kaufmann/-frau für Büromanagement, Fachinformatiker/in für Systemintegration

3,5-jährige duale Berufsausbildung:

Mechatroniker, Industriemechaniker/in der Fachrichtung Instandhaltung

Mehr Infos  
zur Ausbildung  
findest du hier:



## 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



## Fachkraft für Lebensmitteltechnik

### *Was macht man in diesem Beruf?*

Fachkräfte für Lebensmitteltechnik stellen aus unterschiedlichsten Rohstoffen an automatisierten Maschinen und Anlagen z. B. Nahrungsmittel, Feinkost oder Erfrischungsgetränke her. Sie sind vom Eingang der Rohwaren bis zum fertig verpackten Produkt an allen Stationen der Verarbeitung beteiligt.

Zunächst nehmen sie Rohstoffe und Halbfertigprodukte entgegen und prüfen sie. Dann leiten sie diese an das Lager oder an die Verarbeitung weiter. Sie sorgen dafür, dass nötige Zutaten bereitgestellt werden, bereiten sie vor und richten Maschinen und Anlagen ein. Nach festgelegten Rezepturen geben sie Zutaten in die Anlagen und starten die Produktion. Sie überwachen alle Vorgänge einschließlich der Verpackung der fertigen Produkte. Bei Abweichungen oder Störungen greifen sie sofort ein. Außerdem kontrollieren sie regelmäßig die Qualität ihrer Produkte.

### *Wo arbeitet man?*

Beschäftigungsbetriebe:

Fachkräfte für Lebensmitteltechnik finden Beschäftigung z. B.

- in Betrieben der Fisch-, Fleisch- oder Obst- und Gemüseverarbeitung
- in industriellen Großbäckereien
- in Molkereibetrieben
- in Betrieben der Getränkeindustrie
- in der industriellen Herstellung z. B. von Süßwaren oder Babynahrung

### *Arbeitsorte:*

Fachkräfte für Lebensmitteltechnik arbeiten in erster Linie in Produktionshallen, Lager- oder Kühlräumen in Labors

### *Welcher Schulabschluss wird erwartet?*

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

### *Worauf kommt es an?*

Anforderungen:

- Sorgfalt (z. B. beim Einhalten von Rezepturen)
- Entscheidungsfähigkeit und Reaktionsgeschwindigkeit (z. B. schnelles Eingreifen bei Störungen an Produktionsanlagen)
- Verantwortungsbewusstsein (z. B. beim Einhalten lebensmittelrechtlicher Vorschriften)
- Technisches Verständnis (z. B. beim Warten der Maschinen und Anlagen)

Schulfächer:

- Mathematik (z. B. für die Berechnung von Volumen- und Mischungsverhältnissen)
- Chemie (z. B. bei der Verarbeitung der verschiedenen Roh- und Hilfsstoffe)
- Biologie (z. B. bei der Auswahl der Verfahren zur Verarbeitung bzw. Haltbarmachung von Lebensmitteln)
- Werken/Technik (z. B. für das Einrichten, Überwachen, Reinigen und Warten von Produktionsanlagen)



## 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 Fleischerzerlegebetrieben

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)





# LANDMASCHINEN- UND KFZ-HANDEL STARKENBERG GMBH

8

Schmöllnsche Straße 3  
04617 Starkenberg



Moderne Landwirt-  
schaft verlangt auch  
erstklassigen Service  
in jeder Hinsicht!



24

Mitarbeiter: 45 Angestellte  
Berufe im Unternehmen: Land- und Baumaschinenmecha-  
troniker/in, Fachkräfte für Agrar-  
service, Berufe im kaufm. Bereich  
Telefon: 03448 44190  
Ansprechpartner: Denise Schindela / Tilo Leipzig  
E-Mail: denise.schindela@lks-starkenberg.com  
tl@lks-starkenberg.com  
Website: www.lks-starkenberg.com/karriere

## AUSBILDUNG

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

## WO IST DAS UNTERNEHMEN?

Wir sind ein Familienunternehmen mit zwei Standorten, einem in Starkenberg (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, 30-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 bildet eine gute Basis der Zusammenarbeit.

## 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)



# BÄCKEREI STROBEL UND DIE BÄCKERINNUNG





#### 4 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: 10  
Berufe im Unternehmen: Bäcker/Bäckerin  
Konditor/Konditorin  
Verkäufer/Verkäuferin  
Ansprechpartner: Romy Strobel  
Telefon: 03447 311836

##### AUSBILDUNG

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

Hier gibt es die  
Weizenvollkornbrötchen  
für den AltenBurger!

## 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 Verkaufsräumen (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)

Hier kannst Du Dich auch über den Beruf Fachverkäufer/in im Lebensmittelhandwerk (Bäckerei) informieren:



## 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, Confiseries, 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)



# HOTEL REUSSISCHER HOF





### 3 HOTEL REUSSISCHER HOF

Gößnitzer Straße 14  
04626 Schmölln

#### WO IST DAS UNTERNEHMEN:

Das Hotel und Restaurant Reussischer Hof steht genau gegenüber der Stadtkirche St. Nikolai im Stadtkern Schmöllns. Der belebte Marktplatz ist nicht weit entfernt. 2017 wurde das Unternehmen von der Familie Büchner übernommen und die Küche in diesem Zug komplett renoviert. Diese ist damit auf dem neuesten Stand der Technik.

#### WAS PASSIERT HIER:

Wir sind ein familiengeführtes Unternehmen, welches viel Wert auf Qualität, Regionalität und Saisonalität legt. Bei uns kann man noch das klassische „Handwerk“ weit jenseits einer einfachen „Kochschule“ erlernen. Wir kochen nach unseren 6 kulinarischen Jahreszeiten und schenken ausschließlich Saale-Unstrut-Weine (im offenen Ausschank) aus. Gerne kann man im Rahmen der Ausbildung ein zusätzliches Praktikum in einem der Weingüter vereinbaren.

In der Küche werden auch noch komplette Tiere zerlegt und verarbeitet, man lernt, wie man selber Eis herstellt, wie man klassische Kroketten zubereitet oder die leckerste Crème brûlée der Welt ...

#### QUALITÄT UND GÜTE:

Viele unserer Rohstoffe stammen aus der Region oder aus unmittelbarer Nähe, z. B. Spargel und Erdbeeren aus Gimmel, Rindfleisch vom Agrarunternehmen Leinawald. Das Wild beziehen wir komplett vom Thüringenforst, unser Safran kommt aus Altenburg usw.

Mitarbeiter:	15
Berufe im Unternehmen:	Koch/ Köchin Hotelfachmann/-frau Restaurantfachmann/-frau Facilitymanagement
Ansprechpartner:	Thomas Büchner
Telefon	034491 23108
Webseite	<a href="http://www.hotel-reussischer-hof.com">www.hotel-reussischer-hof.com</a>

#### AUSBILDUNG

Ausbildungsberufe:	Koch/Köchin Fachmann/-frau für Restaurants und Veranstaltungsgastronomie
Ausbildungsart:	duales Berufsausbildungssystem
Ausbildungsdauer:	3 Jahre
Bewerbungszeitraum:	ganzjährig

**Als Besonderheit: Es gibt bei uns 6 Wochen Urlaub und wir zahlen nach Tarif der Dehoga 950 € bis 1150 € im 3. Lehrjahr!**

## Fachmann/-frau - Restaurants und Veranstaltungsgastronomie

### Was macht man in diesem Beruf?

Fachleute für Restaurants und Veranstaltungsgastronomie decken und dekorieren Tische, empfangen die Gäste und geben Empfehlungen für die Speise- und Getränkeauswahl. Dabei gehen sie auf die individuellen Wünsche und Bedürfnisse der Gäste ein. Des Weiteren nehmen sie Bestellungen entgegen, servieren Speisen und Getränke, erstellen die Rechnung und kassieren. Häufig arbeiten sie auch an der Bar und am Getränkebuffet, bereiten dort Getränke zu und schenken diese aus. Darüber hinaus organisieren sie Tagungen und besondere Veranstaltungen wie Hochzeiten oder Bankette und sorgen für einen reibungslosen Ablauf.

### Wo arbeitet man?

Beschäftigungsbetriebe:

Restaurantfachleute finden Beschäftigung

- in Restaurants, Hotels, Gasthöfen und Pensionen
- bei Cateringunternehmen und in Unternehmen der Gemeinschaftsverpflegung
- bei Messe-, Event- oder Kongressveranstaltern
- auf Kreuzfahrtschiffen, in Zugrestaurants und in Unternehmen der Freizeitwirtschaft mit angeschlossener Gastronomie (z. B. Sport- und Wellnessanlagen, Kinos)

Arbeitsorte:

- in Gast- und Eventräumen, z. B. in Speiseräumen, an Buffets oder hinter der Bar. Darüber hinaus arbeiten sie ggf. auch am Pass (Übergang zwischen Küche und Service), im Magazin (Lager) oder in Büro- und Besprechungsräumen.
- in Büro- und Besprechungsräumen

### Welcher Schulabschluss wird erwartet?

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

- Kontaktbereitschaft, Kunden- und Serviceorientierung (z. B. für den Aufbau von Kontakten zu Kunden und Gästen, beim Eingehen auf Wünsche und Bedürfnisse der Gäste)
- Merkfähigkeit und rechnerische Fähigkeiten (z. B. für das Aufnehmen von Bestellungen ohne Hilfsmittel, das Erstellen der Gästerechnung)
- Kaufmännisches Denken und organisatorische Fähigkeiten (z. B. beim Kalkulieren der Kosten von Festlichkeiten und Veranstaltungen, für das Ausrichten von Festlichkeiten)
- Gute körperliche Konstitution (z. B. beim Arbeiten im Gehen und Stehen)

Schulfächer:

- Mathematik (z. B. für die Erstellung von Rechnungen und das Kassieren)
- Deutsch (z. B. für Gästeberatung und Schriftverkehr)
- Englisch (z. B. für den Kontakt mit ausländischen Gästen)



## 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)





# ALTENBURGER KRAFTFUTTERWERK UND GETREIDEHANDEL (ALKA) GMBH

6

Remsaer Straße 17 – 19  
04600 Altenburg



Mehr Infos zum  
Unternehmen  
findest Du hier:



34

Mitarbeiter: ca. 40  
Berufe im Unternehmen: technische Berufe,  
produktive Berufe,  
Berufe in der Verwaltung  
Ansprechpartner: Yvonne Ditscher  
E-Mail: [bewerbung@alka-lueders.de](mailto:bewerbung@alka-lueders.de)  
Website: [www.alka-lueders.de](http://www.alka-lueders.de)

## AUSBILDUNG

Ausbildungsberufe: **Verfahrenstechnologe/in in der  
Mühlen- und Getreidewirtschaft  
Industriekaufmann/ -frau  
Maschinen- und Anlagenführer/in  
für Lebensmitteltechnik**  
Ausbildungsart: duales Berufsausbildungssystem  
Ausbildungsdauer: 3 Jahre

## WO IST DAS UNTERNEHMEN?

Der Produktionsbereich (Mischfutterwerk) sowie der Bereich Getreidehandel befinden sich in der Remsaer Straße 17 – 19, in Altenburg. Hier sind ebenfalls die Verwaltung des Unternehmens sowie die Disposition und die Leitung des Fuhrparks angesiedelt.

## WAS PASSIERT HIER?

Das Unternehmen beschäftigt sich mit der Produktion und dem Verkauf von Mischfutter, dem Handel von Getreide, Körnermais, Öl- und Hülsenfrüchten sowie deren Trocknung, Aufbereitung und Lagerung

## QUALITÄT UND GÜTE

Wir tun alles, um eine gleichbleibend hohe Qualität, die Grundvoraussetzung für Kundenzufriedenheit, unserer Produkte sicherzustellen. Bei unseren Produkten verpflichten wir uns zu den höchsten Qualitätsstandards. Zahlreiche Zertifikate und Auszeichnungen bezeugen unser Qualitätsbewusstsein: QS, KAT, VLOG, A-Futter, REDcert EU und DIN EN ISO 50001.

## Verfahrenstechnologe/-in in der Mühlen- und Getreidewirtschaft

### 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 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

Ausbildung seit dem Ausbildungsjahr 2017/2018 möglich  
3 Jahre

Duale Ausbildung in Industrie und Handwerk (Ausbildungsbetrieb und Berufsschule)  
geregelt durch Ausbildungsverordnung

### Worauf kommt es an?

Anforderungen:

- 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)



## Industriekaufmann/-frau

### Was macht man in diesem Beruf?

Industriekaufleute wirken mit an der Organisation und Koordination betriebswirtschaftlicher Abläufe in Industrie- und Handwerksbetrieben. Damit Industriegüter schnell und kosteneffizient produziert werden können, stellen sie z. B. sicher, dass entsprechende Produktionseinrichtungen sowie Material, Personal und Lagerkapazitäten zur Verfügung stehen. Sie vereinbaren Preise und Termine mit Zulieferern, nehmen eingehende Sendungen in Empfang, organisieren Transportmittel für den Versand fertiger Waren und fertigen die Begleitpapiere aus. Um Aufträge zu generieren, betreuen und beraten sie Kunden, entwickeln Marketingstrategien und setzen diese um. Im Rechnungs- und Finanzwesen bearbeiten, buchen und kontrollieren sie Geschäftsvorgänge und bereiten Daten für unternehmerische Entscheidungen auf.

### Wo arbeitet man?

Beschäftigungsbetriebe:

Nach ihrer Ausbildung arbeiten Industriekaufleute in Unternehmen nahezu aller Wirtschaftsbereiche.

Arbeitsorte:

Industriekaufleute arbeiten in erster Linie

- in Büro- und Besprechungsräumen.

### Welcher Schulabschluss wird erwartet?

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

### Worauf kommt es an?

Vertiefte Kenntnisse in folgenden Schulfächern bilden gute Voraussetzungen für eine erfolgreiche Ausbildung:

- **Mathematik:** Mathematik gehört zum Handwerkszeug von Industriekaufleuten. So müssen sie z. B. die Kosten für Transportträger und -mittel, Gehälter oder Dienstleistungen ermitteln und vergleichen oder Finanzierungskosten für Investitionen berechnen.
- **Wirtschaft:** Wirtschaftliches Handeln ist für Industriekaufleute von großer Bedeutung. Wenn sie Angebote vergleichen oder Verhandlungen mit Lieferanten führen, kommen ihnen Kenntnisse in Wirtschaft zugute. Kenntnisse im Rechnungswesen sind nützlich, um etwa Geschäftsvorgänge zu buchen oder Kalkulationen erstellen zu können.
- **Englisch und weitere Fremdsprachen:** Wenn Industriekaufleute internationale Kunden- oder Lieferantenkontakte haben, sind Englischkenntnisse sowie ggf. Kenntnisse in weiteren Fremdsprachen wichtig.
- **Deutsch:** Um z. B. Entscheidungsunterlagen strukturieren, aufbereiten und präsentieren zu können sowie für den schriftlichen und mündlichen Kundenkontakt sind gute Deutschkenntnisse von Vorteil.



## Maschinen- und Anlagenführer/in für Lebensmitteltechnik

### *Was macht man in diesem Beruf?*

Maschinen- und Anlagenführer/innen mit dem Schwerpunkt Lebensmitteltechnik arbeiten an Maschinen und Anlagen zur Herstellung von Nahrungsmitteln und Getränken. Bevor sie die Produktion starten, sichten sie die Auftragsunterlagen und stellen die erforderlichen Roh- und Zusatzstoffe (z. B. Gemüse, Mehl, Zucker) bereit. Anschließend richten sie z. B. Zerkleinerungs-, Koch- und Mischanlagen, Abfüll- und Verpackungsmaschinen ein, beschicken diese, nehmen sie in Betrieb und bedienen sie. Sie überwachen die Produktionsprozesse einschließlich der Qualität und Verpackung der fertigen Produkte und greifen bei Abweichungen in der Qualität oder bei Störungen im Prozessablauf korrigierend ein. Zudem reinigen und desinfizieren sie die Anlagen und Rohrleitungssysteme regelmäßig. Außerdem warten sie die Maschinen, füllen Öle oder Kühl- und Schmierstoffe nach und tauschen Verschleißteile wie Dichtungen, Filter oder Schläuche aus.

### *Wo arbeitet man?*

Beschäftigungsbetriebe:

Maschinen- und Anlagenführer/innen mit dem Schwerpunkt Lebensmitteltechnik finden Beschäftigung

- in der Lebensmittelindustrie, z. B. in Betrieben der Fisch-, Fleisch- oder Obst- und Gemüseverarbeitung
- in der Getränkeindustrie, z. B. bei Herstellern von Frucht- und Gemüsesäften, in Brauereien

Arbeitsorte:

Maschinen- und Anlagenführer/innen mit dem Schwerpunkt Lebensmitteltechnik arbeiten in erster Linie

- in Werk- und Produktionshallen.

### *Welcher Schulabschluss wird erwartet?*

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

### *Worauf kommt es an?*

Anforderungen:

- Sorgfalt (z. B. beim Einstellen von Produktionsmaschinen)
- Technisches Verständnis und handwerkliches Geschick (z. B. beim Umrüsten von Maschinen, bei Wartungsarbeiten)
- Beobachtungsgenauigkeit und Aufmerksamkeit (z. B. beim Überwachen von Produktionsprozessen)
- Entscheidungsfähigkeit und Reaktionsgeschwindigkeit (z. B. schnelles Eingreifen bei Störungen an Produktionsanlagen)

Schulfächer:

- Physik (z. B. für das Verständnis der Funktion von Maschinen und Anlagen)
- Werken/Technik (z. B. zum Warten von Produktionsmaschinen)





# FRUCHT-EXPRESS

Fruchtexpress TS GmbH  
Fünfminutenweg Nord 11  
04603 Windischleuba

7



Frag doch mal nach:  
Praktikum oder  
Ferienarbeit!

38

Mitarbeiter:	120
Berufe im Unternehmen:	Großhandelskaufleute Lageristen Bürokaufleute Kraftfahrer
Ansprechpartner:	Udo Badeke
Telefon:	03447 851070
E-Mail:	udo.badeke@fruchtexpress.de
Website:	www.fruchtexpress.de

## AUSBILDUNG

Ausbildungsberufe:	<b>Kaufmann/-frau für Groß- und Außenhandelsmanagement der Fachrichtung Großhandel</b>
Ausbildungsart	duales Berufsausbildungssystem
Ausbildungsdauer:	3 Jahre

## WO IST DAS UNTERNEHMEN?

Zwischen Altenburg und Windischleuba im Gewerbegebiet, das direkt an die Altenburger Umgehungsstraße angeschlossen ist.

## WAS PASSIERT HIER?

Erdbeeren, Äpfel, Kürbisse – viele leckere Obst- und Gemüsesorten wachsen in unserer Region. Aber was ist mit all jenen Pflanzen, denen unser Klima nicht behagt? Um diese kümmert sich ebenfalls der Fruchtexpress Altenburg. Er sorgt dafür, dass Ananas, Melonen und viele andere Früchte aus ihren Herkunftsländern in die Läden, Großküchen und Restaurants in Thüringen, Sachsen und Sachsen-Anhalt kommen – und das nicht nur im reinen Zustand, sondern auch als gesunde Salatmischungen oder schmackhafte Obstsalate.

## QUALITÄT UND GÜTE

Keiner isst gerne braune Bananen oder welken Salat. Deswegen transportiert der Fruchtexpress in 25 eigenen Kühlfahrzeugen die vitaminreiche Fracht zu seinen Kunden.

## Kaufmann/-frau für Groß- und Außenhandelsmanagement der Fachrichtung Großhandel

### *Was macht man in diesem Beruf?*

Kaufleute für Groß- und Außenhandelsmanagement der Fachrichtung Großhandel kaufen Waren in großen Mengen ein und verkaufen sie weiter an Einzelhandels-, Handwerks- oder Industriebetriebe. Ihre Kunden informieren sie umfassend über das Waren- bzw. Dienstleistungsangebot und beraten sie bei der Sortimentsgestaltung. Sie beobachten den Markt, ermitteln Bezugsquellen, vergleichen Preise, erstellen Angebote und bestellen Waren. Auch handeln sie Liefertermine sowie -bedingungen aus, schließen Transportverträge ab, erledigen Zollformalitäten, überwachen Sendungen und bearbeiten den Zahlungsverkehr. Sie planen alle Einkaufs-, Logistik- sowie Verkaufsprozesse und steuern den Daten- und Warenfluss von der Bestellung bis zur Anlieferung. Dabei nutzen sie verschiedene Beschaffungs- und Vertriebswege, insbesondere auch Onlinekanäle, und wickeln elektronische Geschäftsprozesse (E-Business) ab. Sie führen Wareneingangskontrollen durch, prüfen die Lieferpapiere, veranlassen und überwachen die Lagerung sowie den Versand der Waren. Zudem übernehmen sie Controlling- sowie Marketingaufgaben und wirken bei unternehmensübergreifenden Projekten mit.

### *Wo arbeitet man?*

Beschäftigungsbetriebe:

- in Unternehmen nahezu aller Wirtschaftsbereiche

Arbeitsorte:

- in erster Linie in Büroräumen

### *Welcher Schulabschluss wird erwartet?*

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

### *Berufstyp/Ausbildungsart/Ausbildungsdauer*

Duale Ausbildung in Industrie und Handel (geregelt durch Ausbildungsverordnung)

3 Jahre

### *Worauf kommt es an?*

Anforderungen:

- Sorgfalt (z. B. beim Erfassen von Wareneingängen und Buchen von Rechnungen)
- Kundenorientierung und Kontaktbereitschaft (z. B. bei Kundenreklamationen und bei der Kundenberatung)
- Verhandlungsgeschick und Durchsetzungsvermögen (z. B. für Verhandlungen mit Lieferanten und Dienstleistern)
- Kaufmännisches Denken (z. B. für Kalkulationen und beim Vergleich von Dienstleistungsangeboten)

Schulfächer:

- Deutsch (z. B. für das Verfassen von Angeboten und Geschäftsbriefen)
- Wirtschaft/Mathematik (z. B. für das Kalkulieren von Frachtkosten, für das Verrechnen betrieblicher Leistungen)



# TOURISMUS- VERBAND ALTEN- BURGER LAND E.V.



Unser  
Imagevideo  
findest Du hier:





## 8 TOURISMUSVERBAND ALTENBURGER LAND E.V.

Markt 10  
04600 Altenburg

### WO FINDE ICH DEN TOURISMUSVERBAND?

Der Tourismusverband Altenburger Land befindet sich zentral am historischen Hauptmarkt in Altenburg. Dort betreibt der Verband auch die Tourismusinformation, die Besucher mit allen wichtigen Informationen, Broschüren und Tipps zu Sehenswürdigkeiten, Veranstaltungen und Aktivitäten in der Region versorgt.

### WELCHE AUFGABEN HAT DER VERBAND?

Der Tourismusverband Altenburger Land übernimmt als touristische Destinationsmanagement-Organisation (DMO) eine Vielzahl von Aufgaben, um die Attraktivität und Wettbewerbsfähigkeit der Region zu fördern. Hierzu zählen: Destinationsentwicklung, Infrastrukturentwicklung, Binnenkommunikation, Außenkommunikation, Produktentwicklung, Digitalisierung, Marktforschung und Optimierung der Servicequalität.

### WER ARBEITET IM TOURISMUSVERBAND?

Im Tourismusverband Altenburger Land sind Fachkräfte mit einem breiten touristischen Hintergrund beschäftigt, die ihre Expertise in den Dienst der Region stellen. Alle diese Fachkräfte verfügen über spezifische Ausbildungen oder Studienabschlüsse im Bereich Tourismus und arbeiten gemeinsam daran, das Altenburger Land als lebendige und attraktive Tourismusdestination zu positionieren.

Mitarbeiter:	8
Berufe im Unternehmen:	Tourismusmanager/-innen, Eventmanager/-innen, Marketingfachleute, Reiseverkehrskaufleute, Projektmanager/-innen, Social Media Manager/-innen
Ansprechpartner:	Jeannette Kreyßel, Tel: 03447 8966-81
Website:	<a href="http://www.altenburg.travel">www.altenburg.travel</a>
Facebook:	<a href="http://www.facebook.com/tourismusaltenburg/">www.facebook.com/tourismusaltenburg/</a>
Instagram:	<a href="http://www.instagram.com/tourismus.altenburgerland/">www.instagram.com/tourismus.altenburgerland/</a>

### BERUFE IM TOURISMUSEKTOR:

Ausbildungsberufe / Studiengänge:

z. B. Kaufmann/-frau für Tourismus und Freizeit, Kaufmann/-frau für Büromanagement mit Schwerpunkt Tourismus, Tourismuskaufmann/-frau, Veranstaltungskaufmann/-frau, Betriebswirt/in Touristik und Reiseverkehr, Tourismusmanagement, Eventmanagement

### DUALES STUDIUM

IU Internationale Hochschule GmbH – Campus Leipzig

Studiengang: **Tourismusmanagement**

Abschluss: Bachelor of Arts (B.A.)

Studienort: Leipzig

Regelstudienzeit: 7 Semester

## Betriebswirt/in Touristik und Reiseverkehr

Weiterbildungsberuf: Betriebswirt/in

Weiterbildungsart: Fachschulen (landesrechtlich geregelt)

Weiterbildungsdauer: 2 – 4 Jahre (Vollzeit/Teilzeit)

### *Was macht man in diesem Beruf?*

Betriebswirte und Betriebswirtinnen in Touristik und Reiseverkehr übernehmen organisatorische sowie kaufmännisch-betriebswirtschaftliche Aufgaben in Unternehmen der Touristikbranche. Wenn sie z.B. neue Reise- und Freizeitkonzepte entwickeln, führen sie zunächst Kalkulationen sowie Markt- und Bedarfsanalysen durch. Außerdem informieren sie sich über rechtliche, gesundheitliche und politische Bestimmungen oder Risiken der jeweiligen Reiseländer. Sie recherchieren auch vor Ort, z. B. wenn sie neue Ziele in das Programm aufnehmen. Darüber hinaus kaufen sie Reisedienstleistungen ein, erstellen Angebote für Individual- und Pauschalreisen und planen Werbe- und Verkaufsmaßnahmen. Auch beraten sie Kunden und übernehmen die Reisevermittlung. Zudem können sie ggf. selbst als Reiseleiter/innen tätig sein. Im Kur- und Fremdenverkehrswesen erledigen sie Aufgaben im Bereich Öffentlichkeitsarbeit, organisieren Tagungen und Kongresse und erarbeiten attraktive Unterhaltungs- und Freizeitprogramme für die Gäste.

### *Wo arbeitet man?*

Beschäftigungsbetriebe:

Betriebswirte und Betriebswirtinnen in Touristik und Reiseverkehr finden Beschäftigung in erster Linie

- in Reisebüros und bei Reiseveranstaltern
- in größeren Hotels
- bei Fremdenverkehrsverbänden und -vereinen

Arbeitsorte:

Betriebswirte und Betriebswirtinnen in Touristik und Reiseverkehr arbeiten in erster Linie

- in Büroräumen
- in Besprechungsräumen
- am Kundenschalter
- auf Fachmessen
- an den Reisezielen vor Ort
- im Homeoffice bzw. mobil

### *Welcher Schulabschluss wird erwartet?*

Voraussetzung für die Aufnahme in eine Fachschule sind in der Regel der Abschluss in einem einschlägigen anerkannten Ausbildungsberuf sowie Berufspraxis.

Schulische Mindestvoraussetzung ist je nach Bundesland ein Hauptschulabschluss (auch: Berufsmatura, Berufsbildungsmatura, erster allgemeinbildender Schulabschluss, erfolgreicher Abschluss der Mittelschule) oder ein mittlerer Bildungsabschluss.

### *Inhalte der Weiterbildung*

- Betriebswirtschaftslehre
- Volkswirtschaftslehre
- Finanzierung/Controlling
- Recht
- Marketing
- Tourismuswirtschaft

Darüber hinaus im fachrichtungsübergreifenden Lernbereich: allgemeinbildende Fächer, z.B. Deutsch, Sozialkunde, Unternehmensführung, Berufs- und Arbeitspädagogik



## Tourismusmanagement (Grundständiges Studium)

### *Grundständiges Studium*

Studienmöglichkeiten: Fachhochschule, Berufsakademie

Abschlüsse: Bachelor of Arts (B.A.)

Regelstudienzeit: 3 – 4 Jahre

Das grundständige Studienfach Tourismusmanagement vermittelt wissenschaftliches und praktisches Grundlagenwissen in Betriebswirtschaft, Management und Marketing. Tourismusmanagement kann man auch im Rahmen von dualen Studiengängen oder Fernstudiengängen studieren.

### *Mögliche grundständige Studiengänge*

- BWL – Tourismus
- Cruise Tourism Management
- Gesundheitstourismus
- Hotel- und Tourismusmarketing
- Nachhaltiger Tourismus
- Tourismuswirtschaft

### *Zugangsvoraussetzungen*

- an Fachhochschulen und Berufsakademien: mindestens die Fachhochschulreife
- ggf. Bestehen eines hochschulinternen Auswahlverfahrens
- ggf. Nachweis von Kenntnissen in Englisch

### *Das bringst Du mit:*

- Teamgeist und Kommunikationsfähigkeit
- Kunden- und Serviceorientierung
- Organisationstalent

- Analytische Fähigkeiten
- Zahlenverständnis und betriebswirtschaftliches Denken

### *Inhalte des Studiums*

Die Studierenden besuchen Vorlesungen, Seminare und praktische Übungen an der Hochschule, z. B. in folgenden Pflichtmodulen:

- Besondere Managementperspektiven und Kommunikation
- Destinationsmanagement/Regionalentwicklung
- Grundlagen der BWL
- Marketing – Grundlagen und Strategien
- Makroökonomie und Reiserecht
- Nachhaltigkeit im Tourismus
- Tourismusökonomie – Einführung in die Volkswirtschaftslehre
- Unternehmensführung und Personalmanagement
- Wirtschaftsenglisch
- Wirtschaftsethik
- Wirtschaftsinformatik und neue Medien

### *Nach dem Studium*

Wer ein Bachelorstudium Tourismusmanagement absolviert hat, kann z. B. in den Tätigkeitsfeldern Tourismus, Fremdenverkehr, Animation oder Veranstaltungsmanagement, -service ins Berufsleben einsteigen.

Für Führungspositionen wird im Anschluss an das Bachelorstudium i. d. R. ein Masterabschluss erwartet. Eine Fortsetzung des Studiums bietet sich beispielsweise in weiterführenden Studienfächern wie Tourismusmanagement oder Dienstleistungs-, Servicemanagement an.



# INNOVA SOZIALWERK E.V.





## 5 INNOVA SOZIALWERK E.V.

Zschernitzscher Straße 13  
04600 Altenburg

### WO IST DAS UNTERNEHMEN?

Das Innova Sozialwerk e.V. ist ein Bildungsträger, der seit über 30 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 Generalistischen Pflegeausbildung 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

Medizinpädagogen

Psychologen

Sozialpädagogen und Erzieher

Angestellte im kaufmännischen und  
Verwaltungsbereich

Ausbilder in den unterschiedlichsten  
Gewerken

Mitarbeiter im EDV-Bereich  
technisches Personal

Ansprechpartner:

Dr. Nikolaus Dorsch

E-Mail:

[altenburg@innova-sozialwerk.de](mailto:altenburg@innova-sozialwerk.de)

Website:

[www.innova-sozialwerk.de](http://www.innova-sozialwerk.de)

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

# BUNDES- AGENTUR FÜR ARBEIT



Schau doch auch  
mal hier nach den  
Berufen, die Dich  
interessieren:





**Bundesagentur für Arbeit**

Agentur für Arbeit Thüringen Ost

**AGENTUR FÜR ARBEIT THÜRINGEN OST**

07541 Gera

Besucheradresse: Fabrikstraße 30 | 04600 Altenburg

### WO IST DIE BERUFSBERATUNG?

Du triffst uns z. B. 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 jährlichen Messe **Job-Chance** im Altenburger Goldenen Pflug voraussichtlich im September 2025.

### 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](http://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!**



# Der kerngesunde AltenBurger

## DAS REZEPT

### für die Burger-Soße

- 2 Eigelb
- 1 EL Senf, mittelscharf
- 1 Zitrone
- 125 ml Rapsöl
- 50 g Joghurt
- 1 EL Tomatenmark
- 1 TL Currypulver
- Salz und Pfeffer

### für den Fleischklops

- 300 g mageres Rinderhackfleisch
- 1 Ei
- 1 TL Majoran
- 1 Prise Pfeffer
- 1 Prise Paprika
- Salz und Pfeffer
- 10 g Butterschmalz

### und außerdem

- 6 frische Weizenvollkornbrötchen vom Bäcker
- 1 Gurke in Scheiben geschnitten
- 2 große Tomaten in Scheiben geschnitten
- Salatblätter



einfach zum  
Reinbeißen ...

# Der kerngesunde AltenBurger



Mit dem folgenden Rezept könnt Ihr 6 kerngesunde AltenBurger herstellen:

## DIE ZUBEREITUNG

Hackfleisch mit 1 TL Majoran, einer Prise Pfeffer und einer Prise Paprika sowie dem Ei in einer Schüssel verrühren. Mit einer Prise Salz abschmecken. Aus der fertigen Hackmasse sechs gleich große Bälle formen und einzeln zwischen zwei Schneidebrettern zusammendrücken. In einer Pfanne mit Butterschmalz von beiden Seiten knusprig braten und garziehen lassen.

Nun kommt der etwas schwierigere Teil – unsere Burger-Soße. Eigentlich ist es eine frische Mayonnaise, die noch ganz besonders verfeinert wird.

Die Eigelbe mit Senf, Tomatenmark, 1 TL Currypulver und dem Saft einer halben Zitrone cremig rühren. Am einfachsten geht dies mit einem Rührgerät, das strengt Euch nicht so an wie mit einem Schneebesen. Das Sonnenblumenöl wird langsam unter ständigem Rühren in die Masse gegeben. Danach kommt der Joghurt dran, er wird als letztes in die Mayonnaise gegeben. Bei Bedarf die Burger-Soße mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Nun kommt der schönste Teil der Arbeit. Schneidet die Brötchen auf, belegt die Unterseite mit einem Salatblatt und bestreicht die Oberseite mit der Burger-Soße. Schichtet dann auf der Unterseite der Brötchen Fleischklops, Tomaten und Gurke übereinander – hier kann man natürlich zwischen jede Schicht noch etwas Soße träufeln. Setzt nun die Oberseite mit leichtem Druck auf – und der kerngesunde AltenBurger ist fertig.

## Einkaufsliste

- 300 g mageres Rinderhackfleisch
- 6 frische Weizenvollkornbrötchen
- 3 Eier
- Zitronen
- 1 Gurke
- 2 große Tomaten
- 1 Salatkopf
- Butterschmalz
- Senf, mittelscharf
- Rapsöl
- Joghurt
- Tomatenmark
- Salz, Pfeffer, Paprikapulver, Currypulver, Majoran

Guten  
Appetit!

# Gesunde Ernährung mit Produkten aus dem Altenburger Land



Wer sich gesund ernährt, lebt besser. Gesunde Ernährung heißt vor allem: möglichst natürliche und abwechslungsreiche Kost. Wer auf seine Ernährung achtet, braucht keine Diät. Doch was ist gesund und wer stellt gesunde Nahrungsmittel her? Auch das könnt ihr in dieser Broschüre und an den Projekttagen für Euch und Eure Mitschüler herausfinden!



## 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

## Ernährungspyramide



Platz für  
Deine Notizen

A series of horizontal dotted lines for writing notes, organized into two columns.

# Die Initiative Satt statt platt und die Projektpartner

## An den Projekttagen 2024 nehmen teil:

Altenburger Kraftfutterwerk und Getreidehandel  
(ALKA) GmbH  
Bäckerei Strobel  
Fruchtexpress TS GmbH  
frech ab – Agentur für Grafik und Kommunikation  
der Verlagsgruppe Kamprad  
Hotel Reussischer Hof Schmölln  
Kreisbauernverband Altenburg e.V.  
Landratsamt Altenburger Land  
Landmaschinen- und Kfz-Handel Starkenberg GmbH  
Thüringer Landesamt für Landwirtschaft und  
Ländlichen Raum  
Tourismusverband Altenburger Land e.V.  
Wolf Essgenuss GmbH Schmölln

## Organisation/Vorbereitung:

Stadt Altenburg  
Landratsamt Altenburger Land

## Das Projekt wird unterstützt von:

Stadt Altenburg  
Landkreis Altenburger Land  
Bundesagentur für Arbeit  
Agentur für Arbeit Thüringen Mitte  
Agentur für Arbeit Thüringen Ost –  
Partner vor Ort  
Innova Sozialwerk Altenburg  
und  
Bäckerei Strobel  
Mühlenwerke Gardschütz  
Fruchtexpress TS GmbH  
Tönnies Holding ApS & Co. KG

## Projektidee:

frech ab – Agentur für Grafik und  
Kommunikation der Verlagsgruppe Kamprad

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

Fotos: Verlagsgruppe Kamprad, Archive der Firmen, S. 16, 17, 32, 50: fotolia.com, freepik.com, S. 43 ©stock.adobe.com, oatawa/nateejindakum