

# DAMIT DU BESCHIED WEIßT

Initiative zur Berufsorientierung in Schulen

## FACHKRAFT FÜR LEBENSMITTELTECHNIK

### DU

- möchtest an der industriellen Herstellung von Lebensmitteln wie Soßen und Tütensuppen mitwirken?
- interessierst dich dafür, wie aus Rohstoffen mit Hilfe von Maschinen ein fertiges Produkt wird?
- kannst dir vorstellen, dazu auch an automatisierten Anlagen zu arbeiten?
- legst viel Wert auf Qualität und Sorgfalt bei der Erledigung deiner Aufgaben?

Viermal „Ja“? Dann könnte dir eine Ausbildung zur **FACHKRAFT FÜR LEBENSMITTELTECHNIK** Spaß machen.

### WO ARBEITEST DU?

In Unternehmen, die Lebensmittel industriell verarbeiten und herstellen:

- z. B. in Großbäckereien
- bei Getränkeproduzenten
- großen Konsumgüterhersteller:innen

Dein Arbeitsplatz ist meist in den Werkhallen des Produktionsbetriebs, aber u. a. auch in Lagerräumlichkeiten und Laboren.

### WAS SOLLTEST DU ÜBER DIE AUSBILDUNG WISSEN?

- Dauer: 3 Jahre
- duale Ausbildung im Betrieb/Werk und in der Berufsschule
- Vergütung: tariflich durchschnittlich 1052 bis 1278 Euro – abhängig vom Ausbildungsjahr, Ausbildungsbetrieb (Branche), der Region und den geltenden Tarifverträgen. (Quelle: Bundesinstitut für Berufsbildung, BIBB ([www.bibb.de](http://www.bibb.de)), Stand Oktober 2023)

### WAS MACHST DU ALS FACHKRAFT FÜR LEBENSMITTELTECHNIK?

Du bist von der Annahme der Rohstoffe bis zur Abnahme des fertigen und verpackten Produkts am Produktionsprozess der Lebensmittel beteiligt. Dazu gehören:

- die Prüfung von Rohstoffen, Halbfertig- und Endprodukten auf deren Qualität.
- die maschinelle Zubereitung des jeweiligen Lebensmittels, bei der du dich auch um die Beigabe und Mischung der passenden Zugaben nach vorgegebenen Rezepturen kümmerst.
- An der Produktionsanlage kontrollierst du regelmäßig, ob alles rundläuft, und nimmst bei Bedarf erforderliche Korrekturen vor.
- Bevor das fertige Produkt gelagert und dann zum Kunden geliefert werden kann, braucht es noch die richtige Verpackung. Dazu bedienst und überwachst du die Verpackungsanlagen und kontrollierst das gewünschte Ergebnis.

*„Bei uns ist jeden Tag Abwechslung geboten durch unsere vielseitigen Einsatzgebiete. Es wird einem nie langweilig und wenn man mal Hilfe benötigt, bekommt man die nötige Unterstützung.“*



### WARUM EIGNEST DU DICH?

- Empfehlenswert ist mindestens ein Hauptschul- oder höherer Schulabschluss.
- Mathe und Naturwissenschaften wie Bio und Chemie gehören schon in der Schule zu deinen Stärken.
- Selbstständiges Arbeiten liegt dir ebenso sehr wie erfolgreiches Teamwork.
- Du bist zuverlässig, pünktlich und legst viel Wert auf sorgfältiges, exaktes und hygienisches Arbeiten.
- Du hast technisches Interesse und bist handwerklich geschickt.
- Du möchtest dich und deine Fähigkeiten stetig weiterentwickeln.

*„Bei Norr werden wir als Auszubildende in unterschiedlichen Produktionsabteilungen eingesetzt. Zum Beispiel in den Prozess- oder Abpackbereichen, zur Qualitätssicherung im Labor, in den Rohwaren- und Packstofflagern wie auch in der Arbeitsvorbereitung.“*



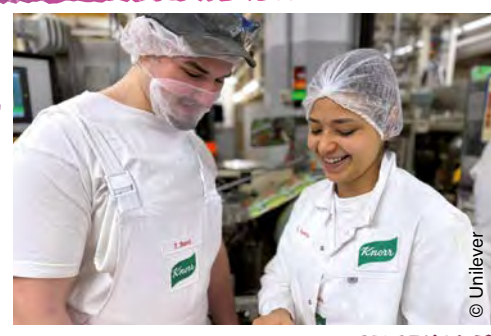
**DAMIT DU  
BESCHIED  
WEIßT**

Initiative zur  
Berufsorientierung  
in Schulen

„Wir Fachkräfte für Lebensmitteltechnik am Standort Heilbronn sind wie eine kleine Familie, die täglich versuchen die Welt neu zu begeistern und zu entlasten.“



© Unilever



© Unilever



© Unilever



© Unilever



© Unilever

## WUSSTEST DU, DASS...

... du neben den schon erwähnten Skills auch einen guten Geruchs- und Geschmackssinn mitbringen solltest? Denn auch wenn du die Lebensmittel nicht eigenhändig in einer Küche zubereitest, fütterst du die Maschinen mit jeder Menge Zutaten, die qualitativ einwandfrei sein sollen. Deine Sinne bereiten dir bei der Beurteilung und weiteren Qualitätskontrollen der Produkte wertvolle Dienste.

... du dich mit deinem Abschluss als Fachkraft für Lebensmitteltechnik unter anderem noch zum/zur staatlich geprüften Techniker:in der Fachrichtung Lebensmitteltechnik oder zum Industriemeister – Fachrichtung Lebensmittel weiterqualifizieren kannst?



## HIER ANDEST DU WEITERE INFOS:

Du bist schon auf den Geschmack gekommen und interessierst dich für eine Ausbildung zur Fachkraft für Lebensmitteltechnik? Diese wird unter anderem auch von einem international führenden Konsumgüterhersteller wie Unilever angeboten, dessen Artikel aus den Bereichen Ernährung, Körperpflege, Wasch- und Reinigungsmitteln täglich von rund 3,4 Milliarden Menschen in über 190 Ländern genutzt werden.

Auszubildende im zugehörigen Knorr-Werk zum Beispiel lernen Lebensmittelprodukte herzustellen, die in 45 Länder dieser Erde geliefert werden.

Du möchtest mehr erfahren? Dann schau mal hier nach:

[www.unilever.de/karriere](http://www.unilever.de/karriere)



Mit freundlicher  
Unterstützung von:



Eine Marke der Unilever Deutschland GmbH