

Dein Thüringer Berufswahlmagazin

Wirtschaft und Du





MACH WAS MIT ZUKUNFT.







Wer mit Hunger einkaufen geht, wird's kennen: Irgendwie sieht alles gut aus und das Entscheiden fällt schwer. Dann nimmt man am besten das, was schnell geht und unkompliziert ist, weil man ja jetzt Hunger hat, und nimmt sich vor: "Ich geh nächstes Mal einfach eher einkaufen, damit ich Zeit habe, mir was Ordentliches zu kochen." Und dann steht man doch wieder mit Hunger vorm Regal der Fertiggerichte und nimmt sich vor … ein Teufelskreis. Wer sich erst dann kümmert, wenn die Not groß ist, wird sich eine Notlösung suchen oder zumindest immer fragen, ob es wirklich das war, was er wollte, oder eben nur der einfachste Weg. Das gilt übrigens nicht nur fürs Essen. Auch, wer erst kurz vor Beginn des Ausbildungsjahres ernsthaft mit der Suche anfängt, kann am Ende mit einer Notlösung dastehen.

Gut, sicher kann man auch spontan einen Glückstreffer landen – aber die Gefahr ist groß, dass man im Laufe der Zeit immer mehr Berufe kennenlernt, die viel besser gepasst hätten, und die Unzufriedenheit wächst. Nur war eben, als es an die Entscheidung ging, die verbliebene Zeit zu kurz für das Mal-hier-und-dort-Hingucken, eine ausführliche Recherche und ein bisschen Ausprobieren. So verlockend das Aufschieben in dem Moment, in dem ja noch Zeit bleibt, ist: Irgendwann ist keine Zeit mehr. Und gerade bei der Berufsorientierung gilt: Macht nicht unbedingt Spaß, ist aber wirklich wichtig! Der falsche Beruf liegt auf Dauer schwerer im Magen als ein schlechtes Fertiggericht.

So, genug erhobener Zeigefinger. Und natürlich ist rechtzeitig anfangen keine Garantie dafür, gleich das Passende zu finden – wie die Azubis in dieser Ausgabe zeigen. Manchmal hilft einem erst der Zufall auf die Sprünge. Man lernt während der Ausbildung einen anderen Beruf kennen, den man noch gar nicht kannte, und genau das ist dann der richtige. Oder man merkt, dass man sich ein bisschen verschätzt oder mit der Zeit verändert hat und sucht nach neuen Herausforderungen. Es gibt immer die Möglichkeit, nochmal von vorn anzufangen – das sollte nur eben eine Ausnahme sein und nicht von Anfang an der Plan!

So, für alle, die nicht länger aufschieben wollen: Ab ins Heft!



















Wir suchen Sprachtalente! Ausbildung Fremdsprachenkorrespondent und Studium **B.A. International Business** Communication in nur 2 Jahren*

Informiere Dich jetzt unter

www.asco-sprachenschule.de



www.wiyou.de



Aus dem Inhalt



- TITEL ERNÄHRUNG
- 08 Karina kocht
- 12 Verfahrenstechnologe Mühlen- und Getreidetechnik
- Bäckereichfachverkäufer
- 16 Fachmann Systemgastronomie
- 28 Koch
- 30 Schülerkochpokal
- Studium Ernährungswissenschaften 32
- 33 Lexikon
- Studium Betriebswirtschaft Handel



JOBFINDER

- Standplan
- Vortragsplan



Wir werden nicht nur täglich besser.

Wir fühlen uns dabei auch ernst genommen.

Immer was los, ständig etwas zu tun – das ist die Welt des Handels. Was für uns unbedingt dazugehört: gemeinsam anpacken, offen miteinander reden, voneinander lernen und den Spaß am Erfolg gemeinsam erleben.

Wir suchen: Anpacker. Durchstarter. Möglichmacher.

Du hast deinen Schulabschluss (bald) in der Tasche, willst zeigen, was in dir steckt, und möchtest dich fachlich sowie persönlich weiterentwickeln? Dann starte nicht irgendwo. Sondern in einem Umfeld, in dem es fair zugeht. In dem du Freiraum zum Ausprobieren bekommst und man dir wirklich etwas zutraut. Entdecke jede Menge Möglichkeiten, in deine berufliche Zukunft zu starten:

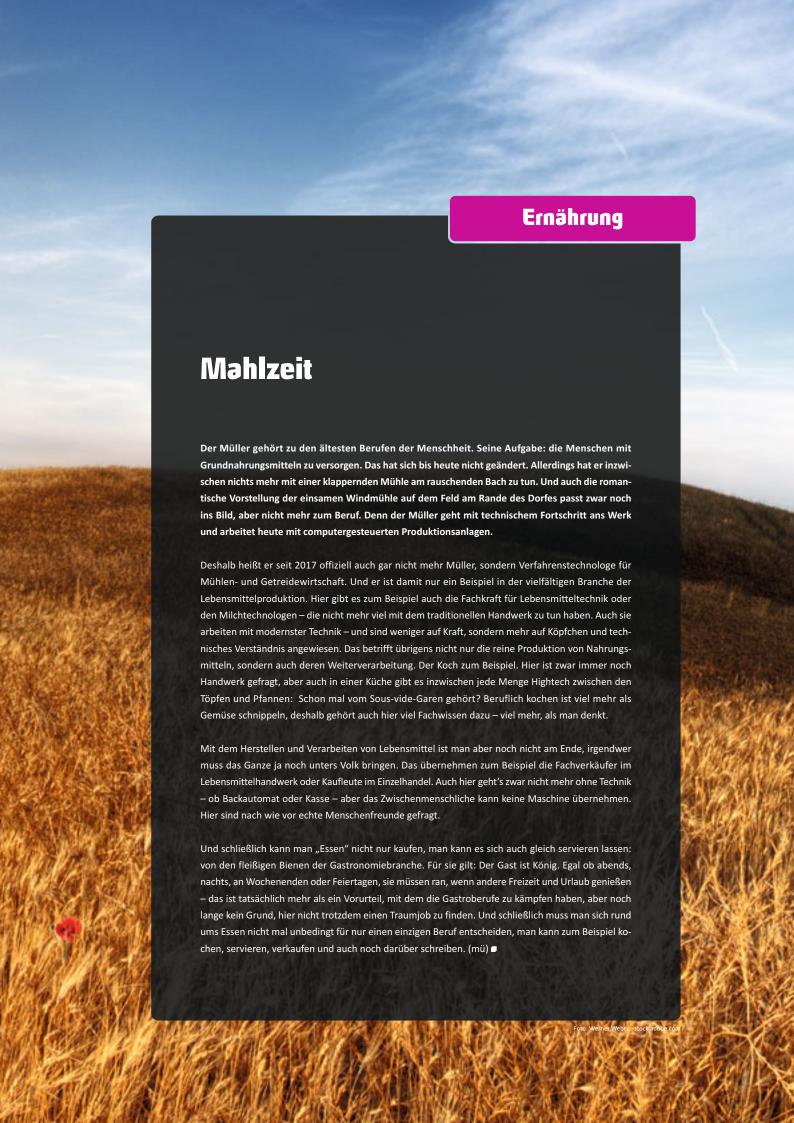
- → Ausbildung zum Kaufmann (m/w/d) im Einzelhandel
- → Abiturientenprogramm Vertrieb/Logistik
- → Duales Studium Handel/Logistik

Lidl lohnt sich.

Lidl ist eines der erfolgreichsten Unternehmen im Lebensmitteleinzelhandel – und hat als Arbeitgeber viel zu bieten. Wir legen Wert darauf, dass sich dein Einstieg bei uns lohnt! Du wirst bestens betreut, findest tolle Perspektiven, viel Abwechslung und Freiraum zu wachsen. Und auch deine Bezahlung kann sich sehen lassen. Wir freuen uns auf dich und deinen Start im Verkauf, in der Logistik oder in unserer Verwaltung!

Jetzt bewerben auf jobs.lidl.de







Hallo Karina, für alle, die gern wissen möchten, wer hinter Mrs. Peckham steckt. stellst du dich mal kurz selbst vor?

Hi. Ich bin Karina ① und blogge unter dem Namen "Mrs. Peckham" seit knapp fünf Jahren auf meinem issdichgluecklich.blog. Seit elf Jahren bin ich Küchenchefin in unserem eigenen Bistro-Café Peckham's, das ich gemeinsam mit meinem Mann Wolfram in der schönen Erfurter Pergamentergasse betreibe. Ich liebe die Kombination der verschiedenen Arbeitsbereiche als Köchin, Foodstylistin, Foodfotografin und Autorin, so bleibt meine tägliche Arbeitswelt sehr vielseitig.

Wolltest du denn immer schon in die Gastronomie gehen?

Tatsächlich hätte ich nie gedacht, dass ich mal als Köchin und Bloggerin arbeiten würde. Ich wollte ursprünglich Journalistin werden, habe Kommunikationswissenschaften und Literaturwissenschaften studiert und bin dann, den Uni-Abschluss in der Tasche, von der verführerisch schönen Welt der Werbung gelockt worden. Nach sechs Jahren erfüllender, aber auch extrem fordernder Karriere in der Werbebranche habe ich meinen Job gekündigt und beschlossen, ins kalte Wasser zu springen und Wolframs und meinen gemeinsamen Traum von einem eigenen Café zu erfüllen.

Ohne kaufmännische und gastronomische Ausbildung ein Café zu eröffnen, ist aber sicher "nicht ohne", oder?

Wenn ich gewusst hätte, was auf mich zukommt, hätte ich es vielleicht nie gemacht. Und man wächst ja bekanntlich mit den Herausforderungen. Wenn man als Außenstehender das Bild von einem eigenen Café vor Augen hat, ist das ein völlig romantisiertes Bild. Was Menschen in der Gastronomie tagtäglich leisten, um ihre Gäste in der angenehmen, fröhlichen, leichten Atmosphäre willkommen zu heißen, das weiß man erst, wenn man es selbst jahrelang gemacht hat. Was ich unterschätzt habe, ist der enorme bürokratische Aufwand, den das Betreiben eines gastronomischen Betriebes mit sich bringt. Ich war so naiv zu glauben, dass man sich 80 Prozent um sein Tagesgeschäft kümmern kann und 20 Prozent für Buchhaltung, Personal und weitere Büroarbeit benötigt. Tatsächlich verbringt mein Mann aber nun 80 Prozent des Arbeitstages im Büro – es ist unfassbar, wie viel Schreibarbeit erforderlich ist.

Eine Ausbildung nachzuholen kam nicht infrage?

Wenn ich während des Studiums eines gelernt habe, dann, wie man sich Wissen strukturiert aneignet. Ich bin ein klassischer Autodidakt und Ierne gerne Learning-by-Doing. Das ist nicht immer der bequemste Weg – aber für mich nach meiner Ausbildung durch Abitur und Studium der richtige. Insofern: Eine fundierte Ausbildung zu haben, ist definitiv wichtig – es muss aber meines Erachtens nicht zwingend in der Branche sein, in der man dann arbeitet. Ich habe zwar kurz vor Eröffnung unseres Café-Bistros so einige Kurse besucht, die in die Grundlagen der Buchhaltung, der Hygienevorschriften und des Personalmanagements einführen – aber ich muss sagen, wirklich hilfreich waren diese Seminare für mich persönlich leider nicht. Alles, was ich heute weiß, habe ich im laufenden Betrieb gelernt, das Leben mit Trial and Error war die beste Schule, auch wenn es definitiv der härtere Weg ist.

Aber es hat sich gelohnt?

Ja! Das Verrückte dabei ist: So aufopferungsvoll die Arbeit in der Gastronomie auch ist, ich will sie nicht mehr missen. Ich bereue es als Quereinsteiger durchaus immer mal wieder, dass wir auf eine so verrückte Idee gekommen sind. Aber ich freue mich noch viel öfter über die vielen wunderbaren Dinge, die in der Gastronomie geschehen: Über jedes Lächeln, weil ein Gast so richtig zufrieden war und sich glücklich gegessen hat, über jedes Dankeschön, darüber,

dass die Menschen einen kleinen Teil ihres Lebens mit uns teilen. Du bist in der Gastronomie ständig mittendrin im pulsierenden Leben mit seinen Höhen und Tiefen. Und das liebe ich.

Hast du dir auch das Kochen selbst beigebracht?

Ja, auch beim Kochen bin ich absoluter Autodidakt. Ich habe bereits mit vier Jahren mein erstes Kochbuch in der Hand gehalten und voller Stolz Obstsalat "gekocht", es folgten viele weitere Kochbücher, Foodzeitschriften und Kochsendungen im Fernsehen. Die Leichtigkeit von Jamie Oliver und Rachel Khoo beim Kochen hat mich in meinen Zwanzigern besonders fasziniert, das habe ich alles auf mich wirken lassen und dabei meinen eigenen Stil gefunden.

Was ist wichtiger, kochen zu können oder das Drumherum und die Organisation?

Das Eine gelingt nicht ohne das Andere. Wenn das Essen nicht gut schmeckt, kommt keiner. Und wenn du im Chaos versinkst, auch nicht. Eine wirklich gute Küche mit funktionierendem Betrieb vereint daher immer Beides.

Du hast ja dein Hobby zum Beruf gemacht. Macht es denn jetzt immer noch Spaß? Oder ist es eher zur Pflicht geworden?

Manchmal bin ich selbst erstaunt, dass ich selbst nach 11 Jahren tagtäglich in der Küche die Freude am Kochen nicht verliere, aber es scheint einfach in mir zu stecken, dass das Kochen, das Entwickeln von Rezepten und das Fotografieren des Essens meine Berufung ist. Wisst ihr was? Selbst wenn ich doch mal einen kurzen Moment Ruhe habe, die Kinder schlafen und ich es mir mit einem Buch gemütlich mache, dann ist es tatsächlich meist ein schönes Kochbuch. Wenn es nicht mein eigenes ist, kann ich dabei richtig gut abschalten, weil es mich mit Freude erfüllt, einen Blick in andere Küchen zu werfen.



Gastronomen schlafen immer aus, stehen dann ein paar Stunden in der Küche und Feierabend. Oder?

Ich bin immer wieder überrascht, wie viele Menschen glauben, dass Gastronomen im Wesentlichen während ihrer Öffnungszeiten arbeiten. Tatsächlich beginnt mein Mann seine Arbeit mit unseren Sandwiches bereits kurz nach 5 Uhr morgens – und ist dann gegen 19 Uhr mit dem Tagesabschluss fertig. Mein Arbeitstag beginnt jeden Wochentag morgens mit dem Einkauf auf dem Wochenmarkt und in den umliegenden Läden. Dann wird in unserer Küche





geschält, geschnippelt und gerührt, 40 Hauptgerichte und rund 20 Suppen am Tag plus Kuchen. Werbung und Social Media mache ich in der kurzen Kaffeepause nebenbei. Um 11.30 Uhr stehen wir mit dem fertig gekochten Essen parat, die Türen öffnen sich und die Gäste strömen herein, die meisten zwischen 12 und 13 Uhr. An besonders verrückten Tagen bleiben uns da kaum 60 Sekunden pro Bestellung, das schaffen wir nur, weil wir alles – wie mittags zu Hause bei Mama – vorbereitet haben. Gegen 14.30 Uhr kann ich ganz kurz durchatmen und selbst etwas essen, danach ist mein Teil der Büroarbeit dran, von Buchungsanfragen bis Werbung und Marketing, Überprüfung der Arbeitsabläufe im Team für unser Café-Bistro und auch unser kleines Bed & Breakfast. Mein Mann holt in der Zwischenzeit unsere Große aus der Schule, bevor wir dann am Schreibtisch abklatschen und er sich bis 19 Uhr um Buchhaltung, Einkauf, Lagerhaltung, Personal und Dokumentationspflichten kümmern kann.

11 bis 15 Uhr geöffnet haben. Das Bloggen und auch das Kochbuch-Schreiben waren bisher nur mein Hobby. Ich habe nun allerdings vor, auch diese beiden Bereiche in meinen Berufsalltag zu integrieren und muss mir gut überlegen, wie ich das organisatorisch gemeinsam mit unserem Team in den Tag einbinden kann.

Bei dem, was man über dich liest und hört, hat man das Gefühl, alles, was du anfasst, wird ein Erfolg. Hat auch bei dir schon mal was nicht geklappt?

Natürlich hatte ich auch schon viele Misserfolge, aber diese betrachte ich immer als Teil des Weges zum Ziel. Ganz so, als wäre der Misserfolg Teil eines Workshops – und das, was ich daraus gelernt habe, bringt mich entweder meinem Ziel einen Schritt näher oder es veranlasst mich, die Richtung, in die ich laufe, anzupassen. Daher würde ich sagen, dass beruflicher Erfolg oder Misserfolg zu großen Teilen fiktive Größen sind und damit eine Frage der Interpretation. Insofern habe ich, denke ich, einfach nur eine Art und Weise gefunden, auch aus Misserfolgen das Beste für mich mitzunehmen.

Dein Tipp an alle, die auch überlegen, sich als Quereinsteiger in der Gastronomie selbstständig zu machen:

Sucht euch einen sehr guten Steuerberater, der vor allem auch auf die Gastronomie spezialisiert ist, denn die Gastronomie hat so ihre bürokratischen Tücken, von denen man als Normalsterblicher nichts weiß. Da ist die gute, fundierte Beratung und Begleitung durch den Steuerberater sehr wertvoll.

Wie siehst du die Erfurter Gastroszene? Gibt's hier noch Verbesserungsbedarf?

Ich wünsche mir von Herzen, dass die individuelle, inhabergeführte Gastroszene erhalten bleibt und noch weiter wächst. Gastronomie-Ketten haben natürlich auch ihre absolute Berechtigung und ihre ganz eigene Zielgruppe. Aber die gastronomische Seele einer Stadt, die lebt von den kleinen Läden und den kleinen großen Ideen und Träumen der Menschen, die ihnen Leben eingehaucht haben. Also ja! Traut euch. Lebt eure Träume und werdet damit Teil einer pulsierenden, vielseitigen Szene, die Erfurt bereichert. Wenn ihr an das, was ihr tut, glaubt, werdet ihr einen Weg finden, damit erfolgreich zu sein.

Verrätst du uns zum Abschluss jetzt noch dein persönliches Glücksrezept?

Im Leben oder auf dem Teller? Egal, die Antwort ist in beiden Fällen die Gleiche. Genießt es, seid kreativ und vor allem dankbar für die vielen schönen Kleinigkeiten, die das Leben oder der Teller für euch bereithalten. Das ist immer das beste Glücksrezept.

















Die Milch macht's

Und du machst's aus der Milch – als Milchtechnologe bei der HERZGUT Landmolkerei, wie der 18-jährige Philipp. Er ist im ersten Jahr der dreijährigen

Ausbildung, in der er lernt, Rohmilch zu verarbeiten und Milchprodukte herzustellen. "Ich hatte eine Dokumentation über Milchverarbeitung gesehen und war gleich fasziniert von den Prozessen und Maschinen. Nach einem Probearbeiten bei HERZGUT, das mir sehr gefallen hat, war dann klar, das möchte ich beruflich machen", erklärt Philipp.

Philipp, was genau machst du als Milchtechnologe bei HERZGUT?

Ich verarbeite Rohmilch zu den verschiedenen Milchprodukten wie Trinkmilch, Käse, Butter, Joghurt, Milchpulver und Rahm – und zwar mithilfe großer Maschinen und Anlagen. Der Milchtechnologe ist ein sehr technischer Beruf. Ich muss nicht nur die Produktionsabläufe planen, sondern auch die entsprechenden Maschinen selbst einrichten und einstellen, bedienen und überwachen. Das ist gar nicht so einfach. Ich muss zum Beispiel genau wissen, wie lange und bei welcher Temperatur die Rohmilch erhitzt werden muss, damit keine Keime mehr vorhanden sind. Außerdem unterscheiden sich die Arbeitsprozesse der verschiedenen Produkte stark. Milchpulver wird ganz anders hergestellt als Butter oder Joghurt. Es gibt so viele verschiedene Bereiche – aber das macht es ja auch so interessant. So bin ich zum Beispiel auch regelmäßig im Labor, wo ich Proben der Rohmilch und der fertigen Produkte untersuche. Es kommt wirklich keine Langeweile auf.

Gibt es bei so vielen verschiedenen Aufgaben auch etwas, was dir besonders viel Spaß macht?

Ja, und zwar die Arbeit im Tanklager. Hier kann man die Produktionsprozesse besonders gut erkennen. Aber Spaß macht es überall.

Was gefällt dir an deiner Ausbildung bei HERZGUT?

Dass ich von Anfang an gleich mit an die Maschinen durfte. Natürlich immer mit einem Facharbeiter in der Nähe. Aber es ist ein tolles Gefühl, wenn man als Azubi schon Verantwortung trägt. Man fühlt sich ernstgenommen und merkt, dass seine Arbeit wertgeschätzt wird. Und da man in so viele verschiedene Prozesse und Bereiche Einblick hat, ist man super auf den Berufseinstieg nach der Ausbildung vorbereitet, auch wenn man dann in ein anderes Unternehmen gehen würde.

Du möchtest aber bei HERZGUT bleiben?

Ja, auf jeden Fall. Ich fühle mich hier sehr wohl und habe das Glück, dass HERZ-GUT für den Eigenbedarf ausbildet. Wer Spaß an der Arbeit hat und motiviert ist, hat sehr gute Chancen auf eine Übernahme. Und da hört es noch nicht auf. Als gelernter Milchtechnologe kann man sich später zum Beispiel auch noch zum Molkereimeister weiterbilden.

Was muss man für die Ausbildung in diesem Beruf denn mitbringen?

Einen Realschulabschluss. Aber vor allem auch Interesse an biologischen und chemischen Prozessen, technisches Verständnis und Spaß an der Arbeit mit Lebensmitteln genauso wie mit Maschinen.

Und wie kann man sich bei HERZGUT bewerben?

Man schickt seine Bewerbung per Mail an **bewerbung@herzgut.de** oder nutzt das Onlineformular unter **www.herzgut.de**. Da gibt's auch viele Informationen zum Unternehmen und zur Ausbildung.

Wenn man noch Fragen hat oder auch erstmal Probe arbeiten möchte, kann man die 03672 / 302-0 anrufen und mit Frau Rita Weimann, der Vorstandsvorsitzenden sprechen.

Das Mahlen ist des Müllers Job

Müller, der mit dem Mehl und der Mühle – gibt's den überhaupt noch? Ja, mit dem traditionellen Handwerk hat das aber nicht mehr so viel zu tun, zumindest nicht bei Justin, der kurz vor dem Ende seiner Ausbildung zum Müller – oder genauer: zum Verfahrenstechnologen für Mühlen- und Getreidewirtschaft – bei der Kündig Nahrungsmittel GmbH in Ritschenhausen steht. Das Grundprinzip des Mahlens ist zwar noch das gleiche wie früher, aber im technischen Bereich hat sich viel getan, was den Müller zu einem sehr modernen Beruf macht, der es auch längst nicht mehr nur mit Getreide zu tun hat, sondern auch mit Hülsenfrüchten, Obst und Kräutern.

Verfahrenstechnologen für Mühlen- und Getreidewirtschaft stellen Mahlerzeugnisse, Futtermittel und Spezialerzeugnisse wie Flocken oder Granulat her.

Dauer: 3 Jahre

Voraussetzungen: Technisches Verständnis, Interesse an den Rohstoffen und handwerkliches Geschick sind für die Arbeit in einer Mühle wichtig. Für die theoretische Ausbildung sind zudem gute Kenntnisse in Biologie und Chemie hilfreich.

Chancen: Möglich sind die Weiterbildung zum Techniker oder Meister, auch ein Studium, beispielsweise im Bereich Lebensmitteltechnologie bietet sich an.

KÜNDIG Verfahrenstechnologe für Mühlen- und Getreidewirtschaft (m/w/d)

"In Mühlen wird gemahlen, das ist noch immer so. Und hauptsächlich geht es dabei auch immer noch um Getreide und Futtermittel", erzählt Justin. Er hatte sich ursprünglich für einen Beruf in der Lagerwirtschaft interessiert und eher zufällig während eines Praktikums als Lagerist bei Kündig die Arbeit des Verfahrenstechnologen für Mühlen- und Getreidewirtschaft kennengelernt. "Es gibt aber auch Unternehmen, die sich auf das Zerkleinern anderer Produkte spezialisiert haben. Bei uns hier sind das Lebensmittel wie Hülsenfrüchte, Obst, Pilze oder Kräuter, die wir zu Mehl oder Granulat, dass dann gröber ist, verarbeiten,"

Das Grundprinzip ist immer gleich, aber je nach Produkt unterscheiden sich die Verarbeitungsprozesse und die Maschinen, an denen Justin arbeitet. "Wir haben die normalen Mühlen, aber auch Schneidmühlen für die Granulatherstellung und Siebmaschinen. Das Aussieben, Sortieren und Säubern der Rohstoffe ist ein wichtiger Teil der Arbeit, weil keine Fremdpartikel wie Steine oder Plastik in den Produkten landen dürfen."

Da bei Kündig viele verschiedene Produkte hergestellt werden, dafür aber nicht in so großen Mengen, wie etwa in der Getreide- oder Futtermittelherstellung, sind die Maschinen und Anlagen auch nicht ganz so riesig, wie etwa in einer reinen Getreidemüllerei. "Das finde ich gut, denn so hat man eher den Überblick über die kompletten Prozesse und man arbeitet nicht nur mit einem Rohstoff." Trotzdem solle man die kleineren Betriebe nicht unterschätzen: "Auch hier ist so viel moderne Technik im Einsatz. Ich habe anfangs

ein bisschen Zeit gebraucht, um das alles zu verstehen. Wenn man sich aber einmal eingearbeitet hat, dann macht es richtig Spaß."

Justins Hauptaufgabe ist das Bedienen der Maschinen und Anlagen. "Es ist nicht mehr so, dass man als Müller den ganzen Tag Säcke schleppt und körperlich besonders gefordert ist. Dafür muss man eben mit der Technik zurechtkommen und auch mal kleine Reparaturen an den Maschinen selbst erledigen können." Maschinenkunde ist deshalb einer der Fachbereiche in der Berufsschule in Wittingen. "Dort gibt es auch eine Mühlenanlage, an der man lernen und üben kann, das ginge im laufenden Betrieb nicht."

Zur Theorieausbildung gehören außerdem Mühlenwirtschaft, die Rohstoffe, die Rohstoffverarbeitung und auch Labortechnik. Denn in der Produktion muss man regelmäßig bestimmte Werte wie den Wassergehalt ermitteln. "Ich dachte anfangs, in diesem Beruf geht's eher ums Praktische, dass da doch so viel Theorie dahintersteckt, hat mich erstaunt. Und auch die Arbeit selbst ist viel abwechslungsreicher, als es auf den ersten Blick scheint. Jeder Tag bringt neue Aufgaben und neue Herausforderungen mit sich, das finde ich toll."

Justin steht kurz vor seiner Abschlussprüfung zum Facharbeiter. Er möchte danach gern weiter als Müller arbeiten. "Das ist ein spannender Beruf, der nicht alltäglich ist, aber trotzdem gebraucht wird. Wenn man die Weiterbildung zum Techniker oder Meister macht, kann man auch in die Betriebsleitung gehen. Das kann ich mir für meine Zunkunft gut vorstellen." (mü)







Die Zukunft selbst anBACKen

Es steckt viel mehr dahinter, als nur Brot oder Brötchen über die Theke zu reichen! Der Beruf des Bäckereifachverkäufers hat viele Facetten und beinhaltet viel mehr Aktivitäten, Tätigkeiten und Bereiche, die wir als "einfacher" Kunde gar nicht wahrnehmen. Sicher liegt der Focus letztendlich im Verkauf, aber um ein erfolgreicher und guter Verkäufer zu sein, muss man auch das nötige Hintergrundwissen besitzen. Wie wird das jeweilige Produkt hergestellt, welche Zutaten werden verwendet, wie wird es zubereitet, wie schmeckt es, wie riecht es, wie fühlt es sich an, wem kann ich was empfehlen und wie richte ich es an, damit es das Interesse des Kunden weckt? Darüber haben wir mit Vicky gesprochen, die beim Backhaus Nahrstedt die Ausbildung zur Bäckereifachverkäuferin gemacht hat.

Es ist früh am Morgen und mit einem charmanten Lächeln im Gesicht begrüßt uns Vicky in der Filiale in Hildburghausen. Hallo Vicky, erzähle uns doch einfach ein bisschen über dich und deine Ausbildung.

Hallo. Ich bin 23 Jahre alt und ich habe in diesem Beruf meine Berufung gefunden. Ich bin jetzt genau da, wo ich immer hin wollte. Es ist mein Traumjob und ich habe alles daran gesetzt, diese Ausbildung mit einem positiven

Ergebnis abzuschließen. Ja, ich habe mich da richtig reingehängt! Ich habe gelernt, gebüffelt und war stets offen für alles Neue. Nichts war mir zu viel, zu beschwerlich oder zu anstrengend.

Das Ziel, diese Ausbildung erfolgreich zu beenden, hatte ich tagtäglich vor Augen. Besonders, weil es bereits meine zweite Ausbildung ist. Die erste zur Einzelhandelskauffrau konnte ich in meinem alten Unternehmen leider wegen firmeninterner Probleme nicht beenden. Umso wichtiger war es mir, hier erfolgreich (am liebsten auch verkürzt) die Ausbildung zur Bäckereifachverkäuferin abzuschließen. Und das ist mir dank meiner sehr guten schulischen Leistungen nach 2,5 Jahren gelungen. Darauf bin ich sehr stolz!

Was gehört zu deinen täglichen Aufgaben?

Neben dem Verkauf tagsüber ist vorab einiges zu leisten. Der Tag beginnt 05:00 Uhr mit dem Backen der ersten Brötchen, dem Ausräumen der gelieferten Ware, dem Einräumen der Regale und Theken und dem Anordnen aller Produkte. Das dauert schon eine Weile, schließlich muss alles an seinen richtigen Platz. Dabei ist natürlich immer penibel auf die Hygienevorschriften zu achten. Bis die ersten Kunden 07:00 Uhr eintreffen, muss alles fertig sein.

Tagsüber ist es wichtig darauf zu achten, dass das Brotregal und die Theke stets gut bestückt sind. Wir legen immer wieder frische Ware nach und arrangieren neu, sodass die Auslage auch durchweg ansprechend aussieht. Schließlich sollen unsere Kunden am Nachmittag oder Abend das gleiche reichhaltige Angebot haben wie unsere Kunden am Morgen. Nach Ladenschluss muss alles wieder raus aus den Regalen, aus der Ablage und raus aus den Theken. Danach wird geputzt und alles steril und hygienisch rein gemacht.

Zu Beginn der Ausbildung hat man natürlich keine 05:00 Uhr-Schicht. Das

Fotos: Petra Schmieder WiYou . Wirtschaft und Du . Ausgabe 3-2019

kommt erst im Laufe der Jahre, wenn man die Routine entwickelt hat und alle Handgriffe sitzen. Man wird langsam an die jeweiligen Arbeiten und Aufgaben herangeführt, um sie irgendwann auch selbstständig und allein ausführen zu können. Man muss sehr flink agieren, um den morgendlich getimeten Ablauf nicht ins Wanken zu bringen. Verzögerungen am Morgen sind schwer aufzuholen und begleiten einen irgendwie den ganzen Tag hindurch.

Wie ist die Berufsschule integriert?

Blockunterricht – jeweils ein Woche Berufsschule. Neben den "normalen" Fächern gibt es auch diverse Lernfelder. Je nachdem, aus welcher Branche wir kommen, sind diese auf den jeweiligen Berufszweig abgestimmt.

Gab es auch Weiterbildungen?

Ja. Einmal im Ausbildungsjahr gab es einen Weiterbildungsblock. Dort hatten wir Seminare über Kundenberatung, Verkauf, Kasse, Backen oder auch Lebensmittelkunde. Das waren für mich immer sehr interessante und sehr aufschlussreiche Tage.

Welche Voraussetzungen sollte man mitbringen?

Ich denke, es ist sehr wichtig, dass man ein freundliches und gepflegtes Auftreten hat, sich von nichts aus der Ruhe bringen lässt und gerne mit Menschen zu tun hat.



Bäckereifachverkäufer (m/w/d)



Aufgaben: Bäckereifachverkäufer backen und verkaufen Brot und Backwaren, bereiten kleinere Speisen und Heißgetränke zu. Sie bedienen und beraten Kunden, präsentieren ihre Waren und halten den Verkaufsraum sauber.

Dauer: 3 Jahre

Voraussetzungen: Ein freundliches Auftreten und Freude am serviceorientiertem Arbeiten sind sehr wichtig, außerdem zählen sorgfältiges und verantwortungsbewusstes Verhalten und die Fähigkeit, auch in stressigen Situationen die Ruhe zu bewahren.

Chancen: Möglich sind zum Beispiel Weiterbildungen zum Verkaufsleiter oder zum Handelsfachwirt.

Was macht dir an deiner Arbeit solch einen Spaß?

Ich liebe den Kundenkontakt! Klar hat man nicht durchweg nette und höfliche Kunden, aber da muss man durch. Ich bin immer freundlich und bediene jeden Kunden mit der gleichen Freundlichkeit und dem gleichen Entgegenkommen. Und wenn doch mal einer etwas ruppig und schlecht gelaunt ist, dann denke ich mir immer: "Ach, er meint nicht mich, er hatte einfach keinen schönen Tag!" Und vielleicht schaffe ich es, ihm nicht nur ein Backwerk zu verkaufen, sondern ihm auch ein Lächeln mit auf den Weg zu geben. Man darf sich nichts zu Herzen nehmen, sonst wird man vielleicht selbst irgendwann griesgrämig und grantig den Kunden gegenüber.

Hat dich die Ausbildung verändert?

Das hat sie tatsächlich! Der tägliche Kontakt und Umgang mit so vielen unterschiedlichen Menschen hat mich sehr verändert. Vom introvertierten und schüchternen Mädchen zur extrovertierten, selbstbewussten und kontaktfreudigen jungen Frau. Das ist schon enorm, wie man über sich hinauswächst.

Was war dein Highlight während der Ausbildung?

Naja, die ganze Ausbildung war eigentlich mein Highlight, denn ich wusste meinen Ausbildungsplatz wirklich sehr zu schätzen. Ein Sahnehäubchen setzte man mir allerdings letztes Jahr oben drauf. Am 24. September 2018 wurde ich in die Akademie Deutsches Bäckerhandwerk Sachsen zur Thüringer Meisterschaft der Jugend im Bäckerhandwerk eingeladen. Dort holte ich mir den 1. Platz, der mich wiederum für die Deutsche Meisterschaft qualifizierte. Das war schon sehr besonders!

Wie geht es jetzt bei dir weiter?

Im Dezember beginne ich eine Weiterbildung zum Verkaufsleiter. So kann ich mich wieder ein Stück weiterentwickeln und weiterwachsen. Es fühlt sich gut an, den richtigen Weg gefunden zu haben und ihn auch mit so viel Unterstützung gehen zu dürfen. Ich liebe und lebe meinen Beruf mit vollster Hingabe .(ps)

Das hat System

Du hast Hunger und keine Lust zu kochen? Dann schnell auf 'nen Burger um die Ecke. Und schon stehst du vor Alexander, einem angehenden Fachmann für Systemgastronomie. Warum Systemgastronomie? Nun, das ist Gastronomie nach einem bestimmten System. Das heißt, eine Kette, wie zum Beispiel McDonald's, wo Alexander seine Ausbildung macht, hat viele Filialen, die alle nach dem gleichen System funktionieren: Egal, ob du deinen Burger in Erfurt, Hamburg oder Tokyo bestellst – es wird überall auf der Welt immer der gleiche Burger sein, den du bekommst.

Fachleute für Systemgastronomie setzen standardisierte gastronomische Konzepte um und sind in allen Bereichen eines Restaurants tätig.

Dauer: 3 Jahre

Voraussetzungen: Freude am Umgang mit Menschen, Verantwortungsbewusstsein bei der Arbeit mit Lebensmitteln und Interesse an kaufmännisch-organisatorischen Tätigkeiten sind wichtig, ebenso die Bereitschaft, auch abends und an Wochenenden oder Feiertagen zu arbeiten sowie die Fähigkeit, auch in stressigen Situationen ruhig

Chancen: Fachleute für Systemgastronomie können in allen Bereichen der Gastronomie eingesetzt werden. Je nach Unternehmen bieten sich als Karrierestufen Filial- oder Bereichsleitung an.



Alexander hat über ein paar Umwege zum Beruf in der Systemgastronomie gefunden. "Ich hatte mich in verschiedenen Bereichen ausprobiert, alles hat Spaß gemacht, war aber nie so das Richtige. Ich musste dann erstmal Geld verdienen und habe nebenbei bei McDonald's angefangen. Die Arbeit im Restaurant hat mir mit der Zeit so gut gefallen, dass ich das richtig machen wollte, von der Pike auf." Gesagt, getan. Inzwischen ist Alexander im zweiten Jahr seiner Ausbildung. Die dauert eigentlich drei Jahre, aber er konnte das zweite überspringen.

In der Erfurter Filiale nimmt er nun Bestellungen entgegen, belegt Burger oder sorgt dafür, dass überhaupt genügend Zutaten vorrätig sind. Denn während Restaurantfachleute nur im Service arbeiten, ist der Fachmann für Systemgastronomie zusätzlich viel im Hintergrund tätig. "Ich kümmere mich auch um die Warenbeschaffung, Warenannahme und Lagerung, um die Personalplanung und habe den Überblick über sämtliche Bereiche des Restaurants. Tische abwischen und mal den Müll einsammeln gehört in diesem Beruf genauso dazu, wie Bankgeschäfte und Inventur." Ganz schön viele Aufgaben. Aber genau diese Vielfalt sei für Alexander das Tolle an dem Beruf. Allerdings ist auch die Theorie nicht ohne. "Grundlagen der Ernährung, Speisenzubereitung, Hygiene, Warenkunde, Lagerhaltung, Gerätekunde, Küchentheorie, Beratung, Verkauf, Service, Büroorganisation, Buchhaltung, Personalführung, Fremdsprachen – das ist mehr, als ich anfangs dachte, und geht sehr in die Tiefe. Da die Inhalte in der Berufsschule in Weimar aber gut vermittelt werden und einen großen Praxis-Bezug haben, fällt mir das Lernen nicht schwer."

Je nach Unternehmen gibt es zusätzlich noch Schulungen und Lehrgänge – abgestimmt auf die jeweiligen Produkte und Systeme. Systemgastronomie ist nämlich nicht gleich Systemgastronomie. Es geht nicht nur um Burger, Kaffee oder Sushi und außer in den klassischen Restaurants gibt es sie auch im Catering, auf Kreuzfahrtschiffen und an Flughäfen, eben überall, wo viele Menschen mit Speisen und Getränken versorgt werden.

Als Fachmann für Systemgastronomie wird Alexander fit gemacht für die Arbeit in Leitungspositionen, sodass er später selbst eine Filiale führen kann.

Dafür muss er nicht nur fachlich fit sein, sondern auch gut mit Menschen umgehen können. "Auch wenn die meisten Gäste nett und freundlich sind – wir haben auch viele Stammgäste, die einen schon persönlich begrüßen – gibt es Situationen, die nicht so angenehm sind. Ich hatte einmal den Fall, dass sich während meiner Nachtschicht betrunkene Gäste geprügelt hatten. Sowas ist zwar selten, aber auch da muss ich richtig reagieren. Und dann gibt es natürlich auch die Zeiten, in denen richtig viel los ist, gerade dann kommt es darauf an, die Ruhe zu bewahren und auch untereinander den richtigen Ton zu behalten. Es muss immer noch Zeit für ein Bitte und Danke sein."

Dass er oft dann arbeitet, wenn andere frei haben, stört Alexander nicht.

"Der Beruf macht richtig viel Spaß, verlangt aber auch einiges." Ob man dafür geeignet ist, sollte man bei einem Praktikum oder Nebenjob testen. "Als ich hier anfing, war ich auch erstmal total geflasht. Jetzt kann ich mir nichts Schöneres mehr vorstellen." (mü)

KUNDENKONTAKT NIMMST DU

AM LIEBSTEN PERSÖNLICH?



Dann ist eine Ausbildung bei REWE die richtige Wahl. Denn mit deinem Fachwissen und deiner Persönlichkeit kannst du unsere Kunden begeistern und bei uns ECHT WAS ERREICHEN – in einem tollen Team, in dem viele Mitarbeiter schon lange bei uns arbeiten.

Für das Ausbildungsjahr 2019 suchen wir in Thüringen noch:

- ▶ BACHELOR OF ARTS FACHRICHTUNG WARENWIRTSCHAFT UND HANDEL (M/W/D)
- DAS REWE ABITURIENTENPROGRAMM
- ▶ KAUFMANN IM LEBENSMITTELEINZELHANDEL (M/W/D)
- ► KAUFMANN IM EINZELHANDEL FACHRICHTUNG FEINKOST (M/W/D)
- ► VERKÄUFER (M/W/D)
- ► FACHVERKÄUFER IM LEBENSMITTEL-HANDWERK FLEISCHEREI (M/W/D)

Zeig auch du, was in dir steckt! Bewirb dich jetzt online:

REWE.DE/ausbildung

Das klingt interessant für dich und du möchtest mehr erfahren? Dann triff uns auf der Messe JOBfinder in Erfurt. Wir freuen uns auf dich!

Jamila Denice B., Auszubildende zur Kauffrau im Einzelhandel Feinkost bei REWE





ECHT WAS ERREICHEN.

REWE Dein Markt



Fürs Kekse essen bezahlt werden – zu schön, um wahr zu sein? Nicht, wenn man bei Griesson - de Beukelaer (GdB), einem der führenden Unternehmen im europäischen Markt für Süß- und Salzgebäck, arbeitet. Denn hier gehört das regelmäßige Probieren frisch gebackener Kekse zur Qualitätskontrolle und damit zu den Aufgaben der Fachkraft für Lebensmitteltechnik. Natürlich hat die aber noch etwas mehr zu tun. Was genau, das erklärt Azubi Veronika, die uns mitnimmt in die Produktionshallen von GdB in Kahla.

Auf dem Werksgelände von GdB duftet es nach frisch gebackenen Keksen.

Nimmt man das als Mitarbeiterin überhaupt noch wahr? "Ja klar", findet Veronika, "das riecht so gut! Ich kann je nach Duft auch das Produkt nennen, das wir gerade backen. Manchmal dominiert auch das schokoladige Aroma des Kakaos, wenn wir zum Beispiel Chocolate Mountain Cookies backen. Ich bekomme dann immer gleich gute Laune." Also, auf in die Produktion.

Wir starten in der Warenannahme. Hier beginnt die Arbeit der Fachkraft für Lebensmitteltechnik. Mehl, Zucker und Kuvertüre werden beispielsweise per Silo-Lkw angeliefert, Butter in großen 25-Kilo-Blöcken und Salz sowie Backtriebmittel als Sackware. Veronika hat die Aufgabe zu überprüfen, ob die gelieferten Waren mit der Bestellung übereinstimmen und die Qualität zu kontrollieren. Sie nimmt von ieder Warenlieferung Proben und untersucht diese im Labor. Wenn alles in Ordnung ist, bucht sie die Ware ins elektronische Warenwirtschaftssystem ein und gibt die Einlagerung frei. "Wir haben ein Hochregallager für Palettenware und verschiedene Kühllager. In der Ausbildung lerne ich, welche Rohstoffe oder Fertigwaren in welches Lager kommen und was dabei zu beachten ist. Bei Lebensmitteln ist das ein sehr wichtiges Qualitätsthema, ebenso wie die Hygiene. Wir haben da sehr strenge Vorschriften. Auch für den Umgang mit den Arbeitsgeräten gibt es klare Vorgaben. Es muss zum Beispiel sichergestellt sein, dass keine Fremdkörper in den Teig gelangen können."

Der erste Produktionsschritt bei der Keksproduktion findet in der Teigmacherei statt. "GdB stellt verschiedene, sogenannte Dauerbackwaren her. Dazu gehören Mürbeteiggebäck, Hartkekse, Butterkekse, Gebäckstangen, Biskuit, Waffeln oder Extrudergebäck. Wir sprechen vereinfacht aber immer von Keksen." In den drei Produktionshallen stehen derzeit elf sogenannte

"Linien" für unterschiedliche Gebäcksorten. Veronika ist heute beim Soft Cake, einem gefüllten Biskuitgebäck, eingeteilt. "Am Anfang steht immer das vorgegebene Rezept. So weiß ich genau, welche Zutaten ich für den jeweiligen Teig brauche. Das ist im Prinzip nicht anders als zuhause beim Plätzchen backen, nur eben in XXL: Eine Portion Teig wiegt hier bis zu 400 Kilo."

afé Musico

Für die Verarbeitung dieser großen Mengen braucht man Maschinen wie

z. B. die Teigmaschinen. Diese arbeiten zum Teil vollautomatisch. Der Großteil der Zutaten kommt über Druckluftsysteme direkt aus den Rohstoffsilos, kleinere Mengen werden von Hand abgewogen und zugegeben. "Da ist Genauigkeit wichtig. Ein bisschen zu viel oder zu wenig einer Zutat und der Teig bekommt einen anderen Geschmack oder eine andere Konsistenz – läuft beispielsweise beim Backen auseinander. Und das Produkt würde nicht den festgelegten Nährwertangaben auf der Verpackung entsprechen. Das geht gar nicht!" Sind alle Zutaten im Rührkessel, werden sie zu einem homogenen Teig vermischt. Auch dabei gibt es je nach Teig einiges zu beachten: die Reihenfolge der zugegebenen Zutaten, die Auswahl der Rührgeräte und -geschwindigkeiten. "Hinter diesem Beruf steckt jede Menge Fachwissen, das ich in der Berufsschule, von den Kollegen und durch Erfahrung bei der täglichen Arbeit vermittelt bekomme. Ich muss nicht nur Maschinen bedienen können, sondern mich vor allem auch mit den Rohstoffen und deren Verarbeitung auskennen."

Fotos: GdB, Manuela Müller WiYou . Wirtschaft und Du . Ausgabe 3-2019 Lust auf Keksgeruch? Die Ausbildung zur Fachkraft für Lebensmitteltechnik bei Griesson - de Beukelaer ist genau das Richtige für dich, wenn:

- Du einen guten Realschulabschluss oder Abitur hast.
- Du gute mathematische und naturwissenschaftliche Kenntnisse mitbringst.
- Du über technisches Interesse und Verständnis verfügst.
- Dir die Zusammenarbeit im Team sehr wichtig ist.
- Engagement und Flexibilität zu Deinen Stärken gehören.

Alle weiteren Infos und das Online-Bewerbungstool gibt's auf: www.griesson-debeukelaer.de/ausbildung

Noch Fragen? Constanze Hölzer freut sich auf Deinen Anruf. Du erreichst sie unter 036424 80-2714.









Ist der Teig fertig gerührt oder geknetet, darf er ruhen oder wird gleich zur Weiterverarbeitung in die Formgebung gefahren. Spezielle Maschinen bringen den Teig auf ein Produktionsband. Je nach Produkt wird der Teig gespritzt, ausgewalzt, geschnitten oder ausgestochen. "Meine Aufgabe ist, die Maschinen einzurichten, einzustellen und zu überwachen. Und zu schauen, ob die Keksrohlinge dann auch so aussehen, wie sie sollen. Dazu gehört auch, regelmäßig Teigproben zu nehmen und sie mit den Vorgaben zu vergleichen. Mit etwas Erfahrung weiß man, ob er sich ein Teigling richtig anfühlt und das Gewicht stimmt, ob er zu sehr klebt oder auch zu trocken ist. Dann müsste nachgebessert werden. In der Regel passt aber alles und das Produkt kann in die nächste Produktionsstufe – also direkt in den Ofen." Anders als zuhause, wo man ein Blech hineinstellt, ist das Band immer in Bewegung. Der Ofen ist bis zu 100 Meter lang und es dauert bis zu 13 Minuten, bis die Kekse fertig gebacken am anderen Ende wieder herauskommen. Da sind sie noch sehr warm und können so nicht weiterverarbeitet werden.

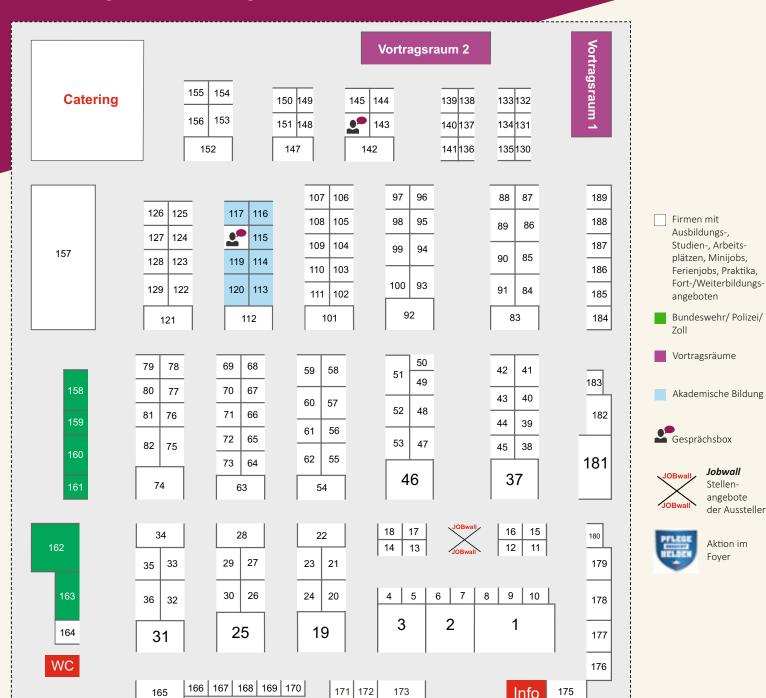
Deshalb bekommen sie Zeit zum Auskühlen, bevor das Fruchtgelee aufdressiert wird. "Dieses Gelee kochen wir selbst. Ich selbst habe das zwar noch nicht gemacht, das wird aber noch kommen. Die Anlagen sind so groß, dass man nicht alles auf einmal macht, sondern immer nur an einer Station eingeteilt ist und erst nach und nach die gesamte Produktion durchläuft." Ein Bereich, den Veronika schon kurz kennengelernt hat, ist die Schokoliermaschine. Hierher erhalten die Kekse mit dem Gelee einen Schokoladenüberzug. "Die Arbeit mit Schokolade ist eine echte Herausforderung. Damit sie nicht zu dick oder zu dünn ist, auf dem Keks hält, nicht bricht oder krümelt und am Ende auch appetitlich glänzt, muss sie beim Verarbeiten eine ganz bestimmte Temperatur haben. Deshalb ist die Maschine sehr komplex mit vielen verschiedenen Einstellungen. Hier habe ich die perfekte Kombination aus ei-

nem Produkt, das ich liebe, und der Arbeit mit der Technik, die mir unheimlich viel Spaß macht."

Haben die Kekse den Schokoüberzug erhalten, fahren sie durch den Kühlkanal zur Verpackung. "Wieder übernehmen Maschinen die Arbeit. Ich überwache sie und habe auch die Packungen im Blick. Stimmt die Anzahl und Größe der Kekse, gelangen sie unbeschädigt in die Folie oder den Sortiereinsatz, schließt die Folie richtig ab, ist die Folie ohne Löcher und faltenfrei? Auch hier kommt es wieder auf die richtige Einstellung der Maschine an. Das scheint anfangs alles sehr kompliziert. Als Azubi habe ich aber immer einen erfahren Kollegen als Ausbildungsbeauftragten zur Seite, mit dem ich an der Anlage zusammenarbeite und der weiß, was zu tun ist. Und auch alle anderen Kollegen sind immer für mich da und helfen. Da kann man Sachen auch zwei- oder dreimal fragen und keiner guckt komisch. Gerade am Anfang, wenn alles neu ist, ist das sehr beruhigend und sorgt dafür, dass man sich als Azubi gleich richtig wohlfühlt. Je mehr man sich dann reinarbeitet, desto selbstständiger darf man arbeiten. Das macht dann natürlich noch mehr Spaß und man ist stolz, wenn man später die fertigen Kekse sieht und weiß, die habe ich selbst hergestellt."

Nach der Ausbildung zur Fachkraft für Lebensmitteltechnik bei GdB hat Veronika eine sehr gute Grundlage und könnte auch in eine andere Lebensmittelbranche wechseln – in die Getränkeherstellung zum Beispiel. "Ich bin bei den Keksen aber genau richtig und möchte auch nach meiner Ausbildung auf jeden Fall weiter bei Griesson - de Beukelaer bleiben. Am liebsten an der Schokoliermaschine. Auch verschiedene Weiterbildungen sind möglich. Je nach persönlichem Interesse wäre zum Beispiel auch die Fortbildung zum Meister möglich."

Standplan JOBfinder 2019 HALLE 3



Aussteller 2019

A	
ABZ Nutzfahrzeuge GmbH	189
Accenture Technology Solutions GmbH	88
Agentur für Arbeit Erfurt	1
AGVT- Allgemeiner Arbeitgeberverband Thüringen e. V.	157
AHORN Berghotel Friedrichroda & Ahorn Panorama Hotel Oberhof	141
Airport Hotel Erfurt Bachmann GbR	18
ALDI GmbH & Co. KG	37
Allianz Agentur Anja Hiersche	42
ASCO Sprachenschule Coburg staatlich anerkannte Berufsfach- schule für Fremdsprachenberufe	53
asphericon GmbH	110
August Storck KG	46

AWO Landesverband Thüringen e.V.	112
Axthelm + Zufall GmbH & Co. KG	22
azubis.de - Das Ausbildungsportal	170
В	
berufemap.de	142
Berufsbildungsstelle Seeschifffahrt e.V.	93
BewerberService UG	13
Bewerbungsmappencheck	175
Bildungswerk BAU Hessen-Thüringen e.V.	67
Bildungswerk der Thüringer Wirtschaft e.V.	97
Bildungswerk für Gesundheitsberufe e.V. Erfurt	100

Bildungszentrum Handel und Dienstleistungen gGmbH	14
Borbet Thüringen GmbH	69
Braun & Höfler GmbH	9
Brillux GmbH & Co. KG	80
Bundesamt für Familie und zivilgesellschaftliche Aufgaben Beratungsteam Pflegeausbildung	44
Bundespolizeiakademie - Einstellungsberatung Erfurt	160
С	
Capgemini Deutschland GmbH	26
Capita Customer Services (Germany) GmbH	140
Caritasverband für das Bistum Erfurt e.V.	47

Carpenter GmbH	66	
CARRIERE & MORE, private Akademie Region Franken GmbH	43	
ComTS Mitte GmbH	56	
D		
Dachser SE, Logistikzentrum Erfurt	31	
Debeka Versichern und Bausparen	108	
B : I 65		
Deichmann SE	179	
DEKRA-Arbeit GmbH	17950	

131

75

Thüringen e.V. Deutsche Angestellten

Akademie GmbH

Deutsche Bahn AG

Deutsche Bundesbank, Hauptverwaltung in Sachsen & Thüringen	91	Handwerkskammer Erfurt Weiterbildungsstand	171	M		Staatliche Fachschule für Bau, Wirtschaft und Verkehr Gotha	73
Deutsche Post AG, NL Erfurt	166	Hauptzollamt Erfurt	159	Majorel Erfurt GmbH	134		
Deutsche Rentenversicherung	76	Heim & Haus Verkaufsleitung Erfurt	36	Manpower GmbH & Co. KG	121	Staatliches Berufsbildendes Schulzentrum Jena-Göschwitz	17
Mitteldeutschland Deutsches Erwachsenen-		Hochschule Nordhausen	115	Martin-Luther-Universität Halle-		Stadtwerke Erfurt Gruppe-	173
Bildungswerk in Thüringen,	7	Hochschule Schmalkalden	113	Wittenberg Fort- und Weiterbil- dungsplattform (FuW)	116	SWE Service GmbH	
gemeinnützige Schulträger-GmbH		HORBACH Finanzplanung	109	mitNORM	124	Stegmann Personal- dienstleistung GmbH Erfurt	121
Diako Thüringen gem. GmbH	153	für Akademiker		mit-uns GmbH	186	SYNERGIE Personal	
Die Thüringer Fleisch- und Wurst- spezialitäten R. Wagner GmbH	169	Hutchison Drei Austria GmbH	74	Personaldienstleistungen	100	Deutschland GmbH	8
DRK Landesverband	23	I		MKT- Moderne Kunststoff- Technik Gebr. Eschbach GmbH	82		
Thüringen e.V.	23	I.K. Hofmann GmbH	181	Modis IT Outsourcing GmbH	41	T	
DS Smith Packaging Arnstadt	94	IBKM gemeinnützige		MöllerTech Thüringen GmbH	128		
E		Schulträger GmbH	104	Woller reell That ingen embri	120	Technische Universität Ilmenau / Dezernat für	176
		IHI Charging Systems	96	N		Personalangelegenheiten	170
EDEKA Handelsgesellschaft Hessenring mbH	54	International Germany GmbH Ilm-Kreis-Kliniken	105			tegut gute Lebensmittel	57
Elektrobau Bellinger GmbH	16	Arnstadt-Ilmenau gGmbH	185	N3 Engine Overhaul Services GmbH & Co. KG	30	GmbH & Co. KG TELBA GmbH	125
ELTROK Elektrotechnik	35	Implenia Spezialtiefbau GmbH	165	Nestor Bildungsinstitut GmbH	133	THS Technischer	
GmbH & Co. KG	33	Industrie- und	2		133	Hausservice GmbH	29
Enterprise Autovermietung B.V. & Co. KG	105	Handelskammer Erfurt Industrie- und Handelskammer		NORMA Lebensmittel- filialbetrieb Stiftung & Co. KG	40	Thüringer Oberlandesgericht	161
erf24 touristic services GmbH	24	Weiterbildungsstand	172	_		TIBOR GmbH	123
ERFURT	25	Industrie Wartung Systeme IWS GmbH	68	0		TimePartner Personal-	152
Bildungszentrum gGmbH		Institut Dr. Wanek	5	OSCHINSKI Investment-		management GmbH TRIMET Automotive Holding	
Erfurter Anwaltverein e.V.	156	Internationale		Immobilien GmbH	184	GmbH,	85
Euro Akademie Erfurt	143	Berufsakademie Erfurt	117	Ospelt food GmbH	90	Betriebsstätte Sömmerda	
EV Immobilien GmbH Jena	103	IUBH Internationale Hochschule	114	Р		TÜV Rheinland Akademie GmbH	45
F		I		· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·		TÜV Rheinland	
- 				Pneuhage Reifendienste	92	Bildungswerk gGmbH	135
Fachhochschule Erfurt	119	JENOPTIK AG	147	Mitte GmbH PolymerMat e.V.			
Fachschule für Technik Mühlhausen	136	JOB AG Industrial Service GmbH	61	Kunststoffcluster Thüringen	33	U	
FAV Service gGmbH	48	Josef Keller GmbH & Co. Verlags KG	106	Private Fachschule für	27		
FERCHAU Engineering GmbH	122	Justizvollzugsanstalt	162	Wirtschaft und Soziales Prodinger KG	55	United Parcel Service Deutschland S.à r.l. & Co. OHG	129
Fiege Logistik Stiftung & Co. KG	6	Hohenleuben	163	•	33	Universität Erfurt	120
Finanzamt Erfurt	72	K		Q			
Fortbildungsakademie der				Q-Soft GmbH	38	V	
Wirtschaft (FAW) gGmbH, Akademie Jena	70	Karrierecenter der Bundeswehr - Karriere Beratungsbüro Erfurt	162	Q 301t GIIIDI1	30		
				D .		Verband der Metall- und	
Franz & Wach		Kartonfabrik Porstendorf GmbH	107	R			157
	95	Kartonfabrik Porstendorf GmbH Kaufland Dienstleistung Mitte				Elektro-Industrie in Thüringen e.V.	157
Franz & Wach Personalservice GmbH	95	Kartonfabrik Porstendorf GmbH Kaufland Dienstleistung Mitte GmbH & Co. KG	107 86	R. STAHL Schaltgeräte GmbH	79	Elektro-Industrie in Thüringen e.V. VHS-Bildungswerk GmbH,	157 64
Franz & Wach	95	Kartonfabrik Porstendorf GmbH Kaufland Dienstleistung Mitte GmbH & Co. KG KAUSA Servicestelle Thüringen			79 11	Elektro-Industrie in Thüringen e.V. VHS-Bildungswerk GmbH, Zweigniederlassung Thüringen	64
Franz & Wach Personalservice GmbH	95 71	Kartonfabrik Porstendorf GmbH Kaufland Dienstleistung Mitte GmbH & Co. KG KAUSA Servicestelle Thüringen im Bildungswerk der Thüringer Wirtschaft e.V.	86	R. STAHL Schaltgeräte GmbH Randstad Deutschland		Elektro-Industrie in Thüringen e.V. VHS-Bildungswerk GmbH, Zweigniederlassung Thüringen Victor's Unternehmensgruppe	64
Franz & Wach Personalservice GmbH G GARANT Personalservice GmbH	71	Kartonfabrik Porstendorf GmbH Kaufland Dienstleistung Mitte GmbH & Co. KG KAUSA Servicestelle Thüringen im Bildungswerk der Thüringer Wirtschaft e.V. Kemmer	86	R. STAHL Schaltgeräte GmbH Randstad Deutschland GmbH & Co. KG	11	Elektro-Industrie in Thüringen e.V. VHS-Bildungswerk GmbH, Zweigniederlassung Thüringen	64
Franz & Wach Personalservice GmbH G GARANT Personalservice GmbH GARANT Türen und Zargen GmbH		Kartonfabrik Porstendorf GmbH Kaufland Dienstleistung Mitte GmbH & Co. KG KAUSA Servicestelle Thüringen im Bildungswerk der Thüringer Wirtschaft e.V. Kemmer Hartmetallwerkzeuge GmbH	86 111 127	R. STAHL Schaltgeräte GmbH Randstad Deutschland GmbH & Co. KG RCL Hörselgau GmbH	11 49	Elektro-Industrie in Thüringen e.V. VHS-Bildungswerk GmbH, Zweigniederlassung Thüringen Victor's Unternehmensgruppe	64
Franz & Wach Personalservice GmbH G GARANT Personalservice GmbH	71	Kartonfabrik Porstendorf GmbH Kaufland Dienstleistung Mitte GmbH & Co. KG KAUSA Servicestelle Thüringen im Bildungswerk der Thüringer Wirtschaft e.V. Kemmer Hartmetallwerkzeuge GmbH KIMM Baustoffwerke KG	8611112712	R. STAHL Schaltgeräte GmbH Randstad Deutschland GmbH & Co. KG RCL Hörselgau GmbH redcoon Logistics GmbH REWE Markt GmbH Robotron Bildungs- und	11 49 62 78	Elektro-Industrie in Thüringen e.V. VHS-Bildungswerk GmbH, Zweigniederlassung Thüringen Victor's Unternehmensgruppe Viega Holding GmbH & Co. KG VOI Technology	64 101 21
Franz & Wach Personalservice GmbH G GARANT Personalservice GmbH GARANT Türen und Zargen GmbH GeAT- Gesellschaft für Arbeitnehmerüberlassung Thüringen AG GFR- Gesellschaft für	71 178 87	Kartonfabrik Porstendorf GmbH Kaufland Dienstleistung Mitte GmbH & Co. KG KAUSA Servicestelle Thüringen im Bildungswerk der Thüringer Wirtschaft e.V. Kemmer Hartmetallwerkzeuge GmbH KIMM Baustoffwerke KG KNV Logistik GmbH	8611112712126	R. STAHL Schaltgeräte GmbH Randstad Deutschland GmbH & Co. KG RCL Hörselgau GmbH redcoon Logistics GmbH REWE Markt GmbH Robotron Bildungs- und Beratungszentrum GmbH	11 49 62 78 187	Elektro-Industrie in Thüringen e.V. VHS-Bildungswerk GmbH, Zweigniederlassung Thüringen Victor's Unternehmensgruppe Viega Holding GmbH & Co. KG	64 101 21
Franz & Wach Personalservice GmbH G GARANT Personalservice GmbH GARANT Türen und Zargen GmbH GeAT- Gesellschaft für Arbeitnehmerüberlassung Thüringen AG GFR- Gesellschaft für Regelungstechnik und	71 178	Kartonfabrik Porstendorf GmbH Kaufland Dienstleistung Mitte GmbH & Co. KG KAUSA Servicestelle Thüringen im Bildungswerk der Thüringer Wirtschaft e.V. Kemmer Hartmetallwerkzeuge GmbH KIMM Baustoffwerke KG KNV Logistik GmbH Kraftverkehr Nagel SE & Co. KG	86 111 127 12 126 84	R. STAHL Schaltgeräte GmbH Randstad Deutschland GmbH & Co. KG RCL Hörselgau GmbH redcoon Logistics GmbH REWE Markt GmbH Robotron Bildungs- und	11 49 62 78	Elektro-Industrie in Thüringen e.V. VHS-Bildungswerk GmbH, Zweigniederlassung Thüringen Victor's Unternehmensgruppe Viega Holding GmbH & Co. KG VOI Technology W.I.R. Wirtschafts- und	64 101 21
Franz & Wach Personalservice GmbH G GARANT Personalservice GmbH GARANT Türen und Zargen GmbH GeAT- Gesellschaft für Arbeitnehmerüberlassung Thüringen AG GFR- Gesellschaft für	71 178 87 20	Kartonfabrik Porstendorf GmbH Kaufland Dienstleistung Mitte GmbH & Co. KG KAUSA Servicestelle Thüringen im Bildungswerk der Thüringer Wirtschaft e.V. Kemmer Hartmetallwerkzeuge GmbH KIMM Baustoffwerke KG KNV Logistik GmbH	8611112712126	R. STAHL Schaltgeräte GmbH Randstad Deutschland GmbH & Co. KG RCL Hörselgau GmbH redcoon Logistics GmbH REWE Markt GmbH Robotron Bildungs- und Beratungszentrum GmbH RT-Filtertechnik GmbH	11 49 62 78 187	Elektro-Industrie in Thüringen e.V. VHS-Bildungswerk GmbH, Zweigniederlassung Thüringen Victor's Unternehmensgruppe Viega Holding GmbH & Co. KG VOI Technology W.I.R. Wirtschafts- und Industriereserve GmbH	64 101 21 151
Franz & Wach Personalservice GmbH G GARANT Personalservice GmbH GARANT Türen und Zargen GmbH GeAT- Gesellschaft für Arbeitnehmerüberlassung Thüringen AG GFR- Gesellschaft für Regelungstechnik und Energieeinsparung mbH	71 178 87	Kartonfabrik Porstendorf GmbH Kaufland Dienstleistung Mitte GmbH & Co. KG KAUSA Servicestelle Thüringen im Bildungswerk der Thüringer Wirtschaft e.V. Kemmer Hartmetallwerkzeuge GmbH KIMM Baustoffwerke KG KNV Logistik GmbH Kraftverkehr Nagel SE & Co. KG	86 111 127 12 126 84	R. STAHL Schaltgeräte GmbH Randstad Deutschland GmbH & Co. KG RCL Hörselgau GmbH redcoon Logistics GmbH REWE Markt GmbH Robotron Bildungs- und Beratungszentrum GmbH	11 49 62 78 187	Elektro-Industrie in Thüringen e.V. VHS-Bildungswerk GmbH, Zweigniederlassung Thüringen Victor's Unternehmensgruppe Viega Holding GmbH & Co. KG VOI Technology W.I.R. Wirtschafts- und	64 101 21 151
Franz & Wach Personalservice GmbH G GARANT Personalservice GmbH GARANT Türen und Zargen GmbH GeAT- Gesellschaft für Arbeitnehmerüberlassung Thüringen AG GFR- Gesellschaft für Regelungstechnik und Energieeinsparung mbH Gino AG, Elektrotechnische Fabrik Gobi GmbH	71 178 87 20	Kartonfabrik Porstendorf GmbH Kaufland Dienstleistung Mitte GmbH & Co. KG KAUSA Servicestelle Thüringen im Bildungswerk der Thüringer Wirtschaft e.V. Kemmer Hartmetallwerkzeuge GmbH KIMM Baustoffwerke KG KNV Logistik GmbH Kraftverkehr Nagel SE & Co. KG KTW Fassadentechnik GmbH	86 111 127 12 126 84 39	R. STAHL Schaltgeräte GmbH Randstad Deutschland GmbH & Co. KG RCL Hörselgau GmbH redcoon Logistics GmbH REWE Markt GmbH Robotron Bildungs- und Beratungszentrum GmbH RT-Filtertechnik GmbH	11 49 62 78 187	Elektro-Industrie in Thüringen e.V. VHS-Bildungswerk GmbH, Zweigniederlassung Thüringen Victor's Unternehmensgruppe Viega Holding GmbH & Co. KG VOI Technology W.I.R. Wirtschafts- und Industriereserve GmbH Wackler Personal-Service GmbH WEA Wärme- und	64 101 21 151
Franz & Wach Personalservice GmbH G GARANT Personalservice GmbH GARANT Türen und Zargen GmbH GeAT- Gesellschaft für Arbeitnehmerüberlassung Thüringen AG GFR- Gesellschaft für Regelungstechnik und Energieeinsparung mbH Gino AG, Elektrotechnische Fabrik	71 178 87 20	Kartonfabrik Porstendorf GmbH Kaufland Dienstleistung Mitte GmbH & Co. KG KAUSA Servicestelle Thüringen im Bildungswerk der Thüringer Wirtschaft e.V. Kemmer Hartmetallwerkzeuge GmbH KIMM Baustoffwerke KG KNV Logistik GmbH Kraftverkehr Nagel SE & Co. KG	86 111 127 12 126 84 39	R. STAHL Schaltgeräte GmbH Randstad Deutschland GmbH & Co. KG RCL Hörselgau GmbH redcoon Logistics GmbH REWE Markt GmbH Robotron Bildungs- und Beratungszentrum GmbH RT-Filtertechnik GmbH	11 49 62 78 187 168	Elektro-Industrie in Thüringen e.V. VHS-Bildungswerk GmbH, Zweigniederlassung Thüringen Victor's Unternehmensgruppe Viega Holding GmbH & Co. KG VOI Technology W.I.R. Wirtschafts- und Industriereserve GmbH Wackler Personal-Service GmbH WEA Wärme- und Energieanlagenbau GmbH	64 101 21 151 138 99 34
Franz & Wach Personalservice GmbH G GARANT Personalservice GmbH GARANT Türen und Zargen GmbH GeAT- Gesellschaft für Arbeitnehmerüberlassung Thüringen AG GFR- Gesellschaft für Regelungstechnik und Energieeinsparung mbH Gino AG, Elektrotechnische Fabrik Gobi GmbH GRAFE Advanced Polymers GmbH Grone-Bildungszentren	71 178 87 20 188 51	Kartonfabrik Porstendorf GmbH Kaufland Dienstleistung Mitte GmbH & Co. KG KAUSA Servicestelle Thüringen im Bildungswerk der Thüringer Wirtschaft e.V. Kemmer Hartmetallwerkzeuge GmbH KIMM Baustoffwerke KG KNV Logistik GmbH Kraftverkehr Nagel SE & Co. KG KTW Fassadentechnik GmbH L Landespolizei Thüringen Landeszahnärztekammer Thüringen	86 111 127 12 126 84 39	R. STAHL Schaltgeräte GmbH Randstad Deutschland GmbH & Co. KG RCL Hörselgau GmbH redcoon Logistics GmbH REWE Markt GmbH Robotron Bildungs- und Beratungszentrum GmbH RT-Filtertechnik GmbH	11 49 62 78 187 168	Elektro-Industrie in Thüringen e.V. VHS-Bildungswerk GmbH, Zweigniederlassung Thüringen Victor's Unternehmensgruppe Viega Holding GmbH & Co. KG VOI Technology W.I.R. Wirtschafts- und Industriereserve GmbH Wackler Personal-Service GmbH WEA Wärme- und	64 101 21 151 138 99 34 81
Franz & Wach Personalservice GmbH G GARANT Personalservice GmbH GARANT Türen und Zargen GmbH GeAT- Gesellschaft für Arbeitnehmerüberlassung Thüringen AG GFR- Gesellschaft für Regelungstechnik und Energieeinsparung mbH Gino AG, Elektrotechnische Fabrik Gobi GmbH GRAFE Advanced Polymers GmbH Grone-Bildungszentren Thüringen GmbH-gemeinnützig-	71 178 87 20 188 51 83 177	Kartonfabrik Porstendorf GmbH Kaufland Dienstleistung Mitte GmbH & Co. KG KAUSA Servicestelle Thüringen im Bildungswerk der Thüringer Wirtschaft e.V. Kemmer Hartmetallwerkzeuge GmbH KIMM Baustoffwerke KG KNV Logistik GmbH Kraftverkehr Nagel SE & Co. KG KTW Fassadentechnik GmbH L Landespolizei Thüringen Landeszahnärztekammer Thüringen LEG Thüringen /	86 111 127 12 126 84 39 158 28	R. STAHL Schaltgeräte GmbH Randstad Deutschland GmbH & Co. KG RCL Hörselgau GmbH redcoon Logistics GmbH REWE Markt GmbH Robotron Bildungs- und Beratungszentrum GmbH RT-Filtertechnik GmbH S Saller Unternehmensgruppe SBH Südost GmbH Schornsteinfegerinnung im Freistaat Thüringen	11 49 62 78 187 168	Elektro-Industrie in Thüringen e.V. VHS-Bildungswerk GmbH, Zweigniederlassung Thüringen Victor's Unternehmensgruppe Viega Holding GmbH & Co. KG VOI Technology W.I.R. Wirtschafts- und Industriereserve GmbH Wackler Personal-Service GmbH WEA Wärme- und Energieanlagenbau GmbH Wiegand GmbH	64 101 21 151 138 99 34
Franz & Wach Personalservice GmbH G GARANT Personalservice GmbH GARANT Türen und Zargen GmbH GeAT- Gesellschaft für Arbeitnehmerüberlassung Thüringen AG GFR- Gesellschaft für Regelungstechnik und Energieeinsparung mbH Gino AG, Elektrotechnische Fabrik Gobi GmbH GRAFE Advanced Polymers GmbH Grone-Bildungszentren Thüringen GmbH-gemeinnützig- GSM Training & Integration GmbH	71 178 87 20 188 51 83 177	Kartonfabrik Porstendorf GmbH Kaufland Dienstleistung Mitte GmbH & Co. KG KAUSA Servicestelle Thüringen im Bildungswerk der Thüringer Wirtschaft e.V. Kemmer Hartmetallwerkzeuge GmbH KIMM Baustoffwerke KG KNV Logistik GmbH Kraftverkehr Nagel SE & Co. KG KTW Fassadentechnik GmbH L Landespolizei Thüringen Landeszahnärztekammer Thüringen	86 111 127 12 126 84 39	R. STAHL Schaltgeräte GmbH Randstad Deutschland GmbH & Co. KG RCL Hörselgau GmbH redcoon Logistics GmbH REWE Markt GmbH Robotron Bildungs- und Beratungszentrum GmbH RT-Filtertechnik GmbH S Saller Unternehmensgruppe SBH Südost GmbH Schornsteinfegerinnung im Freistaat Thüringen SEELA Verkehrsfachschule	11 49 62 78 187 168	Elektro-Industrie in Thüringen e.V. VHS-Bildungswerk GmbH, Zweigniederlassung Thüringen Victor's Unternehmensgruppe Viega Holding GmbH & Co. KG VOI Technology W.I.R. Wirtschafts- und Industriereserve GmbH Wackler Personal-Service GmbH WEA Wärme- und Energieanlagenbau GmbH Wiegand GmbH Wiyou - FVT Fachverlag	64 101 21 151 138 99 34 81
Franz & Wach Personalservice GmbH G GARANT Personalservice GmbH GARANT Türen und Zargen GmbH GeAT- Gesellschaft für Arbeitnehmerüberlassung Thüringen AG GFR- Gesellschaft für Regelungstechnik und Energieeinsparung mbH Gino AG, Elektrotechnische Fabrik Gobi GmbH GRAFE Advanced Polymers GmbH Grone-Bildungszentren Thüringen GmbH-gemeinnützig- GSM Training & Integration GmbH GSN Maschinen-Anlagen GmbH	71 178 87 20 188 51 83 177 98	Kartonfabrik Porstendorf GmbH Kaufland Dienstleistung Mitte GmbH & Co. KG KAUSA Servicestelle Thüringen im Bildungswerk der Thüringer Wirtschaft e.V. Kemmer Hartmetallwerkzeuge GmbH KIMM Baustoffwerke KG KNV Logistik GmbH Kraftverkehr Nagel SE & Co. KG KTW Fassadentechnik GmbH L Landespolizei Thüringen Landeszahnärztekammer Thüringen LEG Thüringen / ThAFF - Thüringer Agentur Für	86 111 127 12 126 84 39 158 28	R. STAHL Schaltgeräte GmbH Randstad Deutschland GmbH & Co. KG RCL Hörselgau GmbH redcoon Logistics GmbH REWE Markt GmbH Robotron Bildungs- und Beratungszentrum GmbH RT-Filtertechnik GmbH S Saller Unternehmensgruppe SBH Südost GmbH Schornsteinfegerinnung im Freistaat Thüringen SEELA Verkehrsfachschule GmbH & Co. KG Selbstständige Frischepartner	11 49 62 78 187 168	Elektro-Industrie in Thüringen e.V. VHS-Bildungswerk GmbH, Zweigniederlassung Thüringen Victor's Unternehmensgruppe Viega Holding GmbH & Co. KG VOI Technology W W.I.R. Wirtschafts- und Industriereserve GmbH Wackler Personal-Service GmbH WEA Wärme- und Energieanlagenbau GmbH Wiegand GmbH Wiyou - FVT Fachverlag Thüringen UG WLS Spedition GmbH	64 101 21 151 138 99 34 81 142
Franz & Wach Personalservice GmbH G GARANT Personalservice GmbH GARANT Türen und Zargen GmbH GeAT- Gesellschaft für Arbeitnehmerüberlassung Thüringen AG GFR- Gesellschaft für Regelungstechnik und Energieeinsparung mbH Gino AG, Elektrotechnische Fabrik Gobi GmbH GRAFE Advanced Polymers GmbH Grone-Bildungszentren Thüringen GmbH-gemeinnützig- GSM Training & Integration GmbH	71 178 87 20 188 51 83 177	Kartonfabrik Porstendorf GmbH Kaufland Dienstleistung Mitte GmbH & Co. KG KAUSA Servicestelle Thüringen im Bildungswerk der Thüringer Wirtschaft e.V. Kemmer Hartmetallwerkzeuge GmbH KIMM Baustoffwerke KG KNV Logistik GmbH Kraftverkehr Nagel SE & Co. KG KTW Fassadentechnik GmbH L Landespolizei Thüringen Landeszahnärztekammer Thüringen LEG Thüringen / ThAFF - Thüringer Agentur Für Fachkräftegewinnung LEWA Qualifizierungs GmbH	86 111 127 12 126 84 39 158 28 180 182	R. STAHL Schaltgeräte GmbH Randstad Deutschland GmbH & Co. KG RCL Hörselgau GmbH redcoon Logistics GmbH REWE Markt GmbH Robotron Bildungs- und Beratungszentrum GmbH RT-Filtertechnik GmbH S Saller Unternehmensgruppe SBH Südost GmbH Schornsteinfegerinnung im Freistaat Thüringen SEELA Verkehrsfachschule GmbH & Co. KG Selbstständige Frischepartner des Unternehmens RINGANA	11 49 62 78 187 168	Elektro-Industrie in Thüringen e.V. VHS-Bildungswerk GmbH, Zweigniederlassung Thüringen Victor's Unternehmensgruppe Viega Holding GmbH & Co. KG VOI Technology W W.I.R. Wirtschafts- und Industriereserve GmbH Wackler Personal-Service GmbH WEA Wärme- und Energieanlagenbau GmbH Wiegand GmbH Wiyou - FVT Fachverlag Thüringen UG WLS Spedition GmbH	64 101 21 151 138 99 34 81 142
Franz & Wach Personalservice GmbH G GARANT Personalservice GmbH GARANT Türen und Zargen GmbH GeAT- Gesellschaft für Arbeitnehmerüberlassung Thüringen AG GFR- Gesellschaft für Regelungstechnik und Energieeinsparung mbH Gino AG, Elektrotechnische Fabrik Gobi GmbH GRAFE Advanced Polymers GmbH Grone-Bildungszentren Thüringen GmbH-gemeinnützig- GSM Training & Integration GmbH GSN Maschinen-Anlagen GmbH	71 178 87 20 188 51 83 177 98	Kartonfabrik Porstendorf GmbH Kaufland Dienstleistung Mitte GmbH & Co. KG KAUSA Servicestelle Thüringen im Bildungswerk der Thüringer Wirtschaft e.V. Kemmer Hartmetallwerkzeuge GmbH KIMM Baustoffwerke KG KNV Logistik GmbH Kraftverkehr Nagel SE & Co. KG KTW Fassadentechnik GmbH L Landespolizei Thüringen Landeszahnärztekammer Thüringen LEG Thüringen / ThAFF - Thüringer Agentur Für Fachkräftegewinnung LEWA Qualifizierungs GmbH Lidl Vertriebs-GmbH & Co. KG	86 111 127 12 126 84 39 158 28 180 182 32	R. STAHL Schaltgeräte GmbH Randstad Deutschland GmbH & Co. KG RCL Hörselgau GmbH redcoon Logistics GmbH REWE Markt GmbH Robotron Bildungs- und Beratungszentrum GmbH RT-Filtertechnik GmbH S Saller Unternehmensgruppe SBH Südost GmbH Schornsteinfegerinnung im Freistaat Thüringen SEELA Verkehrsfachschule GmbH & Co. KG Selbstständige Frischepartner des Unternehmens RINGANA Semper Schulen Thüringen	11 49 62 78 187 168	Elektro-Industrie in Thüringen e.V. VHS-Bildungswerk GmbH, Zweigniederlassung Thüringen Victor's Unternehmensgruppe Viega Holding GmbH & Co. KG VOI Technology W W.I.R. Wirtschafts- und Industriereserve GmbH Wackler Personal-Service GmbH WEA Wärme- und Energieanlagenbau GmbH Wiegand GmbH WiYou - FVT Fachverlag Thüringen UG WLS Spedition GmbH Z ZAG Personal &	64 101 21 151 138 99 34 81 142
Franz & Wach Personalservice GmbH G GARANT Personalservice GmbH GARANT Türen und Zargen GmbH GeAT- Gesellschaft für Arbeitnehmerüberlassung Thüringen AG GFR- Gesellschaft für Regelungstechnik und Energieeinsparung mbH Gino AG, Elektrotechnische Fabrik Gobi GmbH GRAFE Advanced Polymers GmbH Grone-Bildungszentren Thüringen GmbH-gemeinnützig- GSM Training & Integration GmbH GSN Maschinen-Anlagen GmbH Guardian Force Security e.K.	71 178 87 20 188 51 83 177 98	Kartonfabrik Porstendorf GmbH Kaufland Dienstleistung Mitte GmbH & Co. KG KAUSA Servicestelle Thüringen im Bildungswerk der Thüringer Wirtschaft e.V. Kemmer Hartmetallwerkzeuge GmbH KIMM Baustoffwerke KG KNV Logistik GmbH Kraftverkehr Nagel SE & Co. KG KTW Fassadentechnik GmbH L Landespolizei Thüringen Landeszahnärztekammer Thüringen LEG Thüringen / ThAFF - Thüringer Agentur Für Fachkräftegewinnung LEWA Qualifizierungs GmbH Lidl Vertriebs-GmbH & Co. KG Linimed GmbH	86 111 127 12 126 84 39 158 28 180 182 32 10	R. STAHL Schaltgeräte GmbH Randstad Deutschland GmbH & Co. KG RCL Hörselgau GmbH redcoon Logistics GmbH REWE Markt GmbH Robotron Bildungs- und Beratungszentrum GmbH RT-Filtertechnik GmbH S Saller Unternehmensgruppe SBH Südost GmbH Schornsteinfegerinnung im Freistaat Thüringen SEELA Verkehrsfachschule GmbH & Co. KG Selbstständige Frischepartner des Unternehmens RINGANA Semper Schulen Thüringen gGmbH, Suhl	11 49 62 78 187 168 4 102 183 167 130	Elektro-Industrie in Thüringen e.V. VHS-Bildungswerk GmbH, Zweigniederlassung Thüringen Victor's Unternehmensgruppe Viega Holding GmbH & Co. KG VOI Technology W W.I.R. Wirtschafts- und Industriereserve GmbH Wackler Personal-Service GmbH WEA Wärme- und Energieanlagenbau GmbH Wiyou - FVT Fachverlag Thüringen UG WLS Spedition GmbH Z ZAG Personal & Perspektiven	64 101 21 151 138 99 34 81 142 65
Franz & Wach Personalservice GmbH G GARANT Personalservice GmbH GARANT Türen und Zargen GmbH GeAT- Gesellschaft für Arbeitnehmerüberlassung Thüringen AG GFR- Gesellschaft für Regelungstechnik und Energieeinsparung mbH Gino AG, Elektrotechnische Fabrik Gobi GmbH GRAFE Advanced Polymers GmbH Grone-Bildungszentren Thüringen GmbH-gemeinnützig- GSM Training & Integration GmbH GSN Maschinen-Anlagen GmbH Guardian Force Security e.K.	71 178 87 20 188 51 83 177 98 132 164	Kartonfabrik Porstendorf GmbH Kaufland Dienstleistung Mitte GmbH & Co. KG KAUSA Servicestelle Thüringen im Bildungswerk der Thüringer Wirtschaft e.V. Kemmer Hartmetallwerkzeuge GmbH KIMM Baustoffwerke KG KNV Logistik GmbH Kraftverkehr Nagel SE & Co. KG KTW Fassadentechnik GmbH L Landespolizei Thüringen Landeszahnärztekammer Thüringen LEG Thüringen / ThAFF - Thüringer Agentur Für Fachkräftegewinnung LEWA Qualifizierungs GmbH Lidl Vertriebs-GmbH & Co. KG	86 111 127 12 126 84 39 158 28 180 182 32	R. STAHL Schaltgeräte GmbH Randstad Deutschland GmbH & Co. KG RCL Hörselgau GmbH redcoon Logistics GmbH REWE Markt GmbH Robotron Bildungs- und Beratungszentrum GmbH RT-Filtertechnik GmbH S Saller Unternehmensgruppe SBH Südost GmbH Schornsteinfegerinnung im Freistaat Thüringen SEELA Verkehrsfachschule GmbH & Co. KG Selbstständige Frischepartner des Unternehmens RINGANA Semper Schulen Thüringen	11 49 62 78 187 168 4 102 183 167	Elektro-Industrie in Thüringen e.V. VHS-Bildungswerk GmbH, Zweigniederlassung Thüringen Victor's Unternehmensgruppe Viega Holding GmbH & Co. KG VOI Technology W W.I.R. Wirtschafts- und Industriereserve GmbH Wackler Personal-Service GmbH WEA Wärme- und Energieanlagenbau GmbH Wiegand GmbH WiYou - FVT Fachverlag Thüringen UG WLS Spedition GmbH Z ZAG Personal &	64 101 21 151 138 99 34 81 142 65

JOBfinder

15. Juni, 10-15 Uhr Messe Erfurt, Halle 2

Die Börse für Aus- und Fortbildung, Beruf & Karriere

Vorträge zur Messe

Vortragsraum 1

11:00	Weiterbildung - So geht´s?
12:00	Berufseinstieg für Studienabsolventen
12:30	Existenzgründung: Finanzierung und Wege in die Selbstständigkeit
13:00	Es gibt viele Gründe für die Bundespolizei. Finde Deine Aufgaben und Verwendungen
	bei der Bundespolizei. Voraussetzungen und Auswahlverfahren für den mittleren und
	gehobenen Polizeivollzugsdienst.
13:30	Ausbildungssuche leicht gemacht - Die interaktive Suche nach Deinem Job von morgen
	5

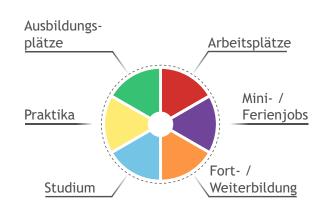
Vortragsraum 2

11:00	Wirkungsvoll bewerben! Worauf Unternehmen achten
11:30	Zukunftsmärkte für Arbeitssuchende in der Region
12:00	Geht nicht, gibt's nicht - Karrieresprungbrett soziale Berufe
12:30	Berufsausbildung, Studium oder beides!?
13:00	Lernen und Arbeiten in der Süßwarenindustrie
13:30	Vorzeitige Exmatrikulation - und trotzdem erfolgreich!

Sechsfarbgrafik - die Orientierungshilfe vor Ort!

Diese Sechsfarbgrafik zeigt das jeweilige Angebot der Aussteller bei JOBfinder.

Sie ist an jedem Messestand angebracht und zeigt auf den ersten Blick, welches Arbeitsmarktangebot dieser Aussteller vorhält. Ist eine Fläche nicht ausgefüllt, wird dies auch nicht am Stand angeboten.



JOBfinder: Noch keinen Plan?

Ob Schulabgänger, Hochschulabsolvent, Jungfacharbeiter, Facharbeiter oder oder oder oder uwer auf der Suche ist nach offenen Ausbildungs-, Studien- und Arbeitsplätzen, Praktika, Mini- und Ferienjobs sowie zukunftsorientierten Weiter- beziehungsweise Fortbildungsmöglichkeiten oder vielleicht auch noch gar keinen Plan hat, für den ist die jährlich vor den Sommerferien stattfindende JOBfinder-Messe die Gelegenheit. Wozu? Nun, um sich bei Unternehmen, Institutionen, Universitäten, Fachhochschulen, Berufsakademien, Vereinen und Zeitarbeitsfirmen zu informieren und erste Kontakte zu knüpfen, sich beraten zu lassen, den Bewerbungsmappencheck zu machen oder einem der Fachvorträge zuzuhören. (mü)

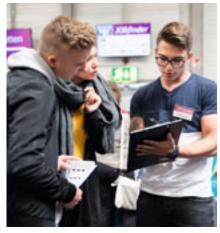
Im letzten Jahr besuchten rund 8.000 Besucher die 200 JOBfinder-Aussteller.

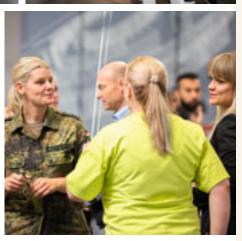


















RECHTSPANNEND.

letzt bis 31.12. bewerben!



AUSBILDUNG oder DUALES STUDIUM in der Thüringer Justiz



Starte eine berufliche Zukunft in der Thüringer Justiz: www.thueringen.de/th4/olg/ausbildung







KFZ-Mechatroniker/-in für Nutzfahrzeugtechnik

für unsere Standorte Jena + Gotha/Schwabhausen + Münchenbernsdorf

- ✓ die Kosten für die Lehrbücher übernehmen wir
- ✓ monatlicher Tankgutschein im Wert von 22 Euro
- ✓ Weihnachtsgeld
- √ jährliche gewinnabhängige Sonderzahlung
- ✓ Zuschuss zum Führerschein in Höhe von 500 Euro

ABZ Nutzfahrzeuge GmbH - z.H. Frau Ehrhardt - An der Lehmgrube 15 - 07751 Jena Tel: 03641/2846-53 - bewerbung@abz-jena.de - www.abz-jena.de



AUSBILDUNG UND DUALES STUDIUM IN DER TOSKANAWORLD -

DEINE ZUKUNFT STARTET HIER www.karriere.toskanaworld.net

- Hotelfachmann (m/w/d)
- Koch (m/w/d)
- Fachkraft im Gastgewerbe (m/w/d)
- Kaufmann (m/w/d) für Tourismus und Freizeit

Unsere Referenzen: Wiederholt ausgezeichnet mit dem Zertifikat "Garantierte Ausbildungs-

qualität" von IHK und DEHOGA Wir bieten: vielseitige Einsatzmöglichkeiten •

Tarifvergütung • überbetriebliche Seminare • Dienstkleidung • betriebliche Gesundheitsförderung und vieles mehr

Haben Sie Ihr Abitur vor Augen? Dann starten Sie Ihre Zukunft mit uns als Praxisbetrieb und einem Dualen Studium für:

- $\bullet \ \textbf{Management im Gesundheitswesen} \ (\textit{Bad Sulza})$

- Hotel an der Therme Bad Sulza
- Hotel Resort Schloss Auerstedt
- Klinikzentrum Bad Sulza
- · Hotel an der Therme Bad Orb
- Hotel Elbresidenz an der Therme Bad Schandau
- Hotel Zum Ritter Fulda



Toskanaworld

Rudolf-Gröschner-Str. 11 • 99518 Bad Sulza

Heike Schäfers-Gurski

T 036461 92000

schaefers-gurskih@ hotel-an-der-therme.de

toskanaworld glück und gesundheit





Wir freuen uns über Deine aussagekräftige Bewerbung an:

Oder gern auch per E-Mail an:

bewerbung@carpenter.com

www.carpenter.com



Carpenter GmbH

Industriestraße 2

99334 Amt Wachsenburg

Diana Elflein

- Duales Studium Betriebswirtschaft Fachrichtung Logistik
- Kaufmann/-frau für Spedition und Logistikdienstleistung
- Fachkraft für Lagerlogistik (m/w) / Fachlagerist(in)
- Kaufmann/Kauffrau für Büromanagement
- Mechatroniker(in)

Beginnen Sie Ihren erfolgreichen beruflichen Einstieg bei uns - einem europaweit tätigen Lebensmittellogistiker. Gemeinsam mit rund 12.000 Mitarbeitern tragen Sie täglich dazu bei, dass die Produkte unserer Kunden zum richtigen Zeitpunkt, in der richtigen Temperatur, am richtigen Ort verfügbar sind. Unsere Ausbildung eröffnet Ihnen viele berufliche Perspektiven - nutzen Sie Ihre Chance!

Bewerben Sie sich über unsere Homepage: www.nagel-group.com/jobs

Kraftverkehr Nagel SE & Co. KG · Kurt-Nagel-Straße 1 · 99867 Gotha · Tel.: 03621/2299-113

Connecting the world of food®





Finde Deine Happiness und starte durch bei einem der größten Arbeitgeber Thüringens – den AHORN Hotels & Resorts.







AHORN SEEHOTEL TEMPLIN I AHORN WALDHOTEL ALTENBERG
AHORN HOTEL AM FICHTELBERG I BEST WESTERN AHORN HOTEL OBERWIESENTHAL
AHORN BERGHOTEL FRIEDRICHRODA I AHORN PANORAMA HOTEL OBERHOF

Arbeiten, wo andere Urlaub machen: Die sechs Hotels der AHORN Hotels & Resorts-Gruppe liegen in den schönsten Naturlandschaften Mitteldeutschlands im Erzgebirge, in der Uckermark oder im Thüringer Wald. Neben einem abwechslungsreichen Ambiente in einzigartiger Umgebung bieten unsere Hotels dabei nicht nur Gästen ein tolles Flair, sondern auch Auszubildenden beste Möglichkeiten für die berufliche Zukunft in vielen spannenden Berufen.

AHORN BERGHOTEL FRIEDRICHRODA AHORN PANORAMA HOTEL OBERHOF WIR BIETEN DIR:

- Ausbildungsvergütung 10 bis 20 % über Tarif
- Zuschüsse für Führerschein Klasse B (bis zu 750 €)
- Erholungsgeld
- Kostenübernahme für Schulbücher
- kostenfreie Verpflegung und ggf. Unterkunft
- kostenfreie Urlaube innerhalb der Hotelgruppe
- Teilnahme an Schulungen und Trainings
- Azubi-Austauschprogramm innerhalb der Hotelgruppe
- Azubi-AWARD: Preise für die besten Azubis



HOTELFACHLEUTE m/w/d

Du bist unser Allrounder!

Als Hotelfachmann/-frau lernst du ieden einzelnen Bereich des Hotels kennen. Beginnend bei der Beratung und Betreuung der Gäste, der Rezeption, dem Housekeeping, bis hin zur Erstellung von Angeboten & Rechnungen. Ebenso wird die Durchführung & Kontrolle von Marketingmaßnahmen zu deinen Aufgaben gehören, die Vorbereitung & Kontrolle der Gästezimmer und das Verwalten der Lagerbestände. Du erlernst das Servieren von Getränken und Gerichten, das Herrichten, Arrangieren und Auftragen, genauso wie das Reinigen und Pflegen der Restaurant- und Tagungsräume.

Dauer: 3 Jahre

WIR BILDEN AUS (m/w/d)

- HOTELFACHLEUTE
- HOTELKAUFLEUTE

- KÖCHF
- VERANSTALTUNGSKAUFLEUTE
- RESTAURANTFACHLEUTE
 SPORT- & FITNESSKAUFLEUTE
- FACHKRÄFTE im Gastgewerbe DUALES STUDIUM: Tourismuswirtschaft







KÖCHE m/w/d

Kochen ist Leidenschaft, Hingabe und vor allem Wertschätzung.

Du liebst das Zubereiten von Speisen, bist kreativ, hast Geschmack und liebst es, neue Dinge auszuprobieren? Dann bewirb dich! Zu deinen Aufgaben wird neben der Zubereitung der Gerichte auch das Zusammenstellen der Speisekarten gehören, die Erarbeitung und Kalkulation der Menüs sowie die Planung und der Einkauf der Zutaten und Lebensmittel. Exotisch. Heimisch. Regional - Während deiner Ausbildung wirst du Rezepte aller Art und unterschiedlichster Herkunft kennenlernen. Spezialisierungen zum Saucier, Entremetier, Potager, Gardemanger oder Boucher sind möglich.

Dauer: 3 Jahre

RESTAURANTFACHLEUTE m/w/d

Du hast Fingerspitzengefühl und umgibst dich gern mit Menschen?

Ob beim Brunch, Candle-Light-Dinner, großen Festen oder Veranstaltungen unsere Gäste wollen stets mit einem Lächeln, Engagement, Freundlichkeit und kompetentem Service empfangen und bewirtet werden. Das Eindecken der Tische, das Polieren der Gläser, das Anzünden der Kerzen gehört ebenso zu deinen Aufgaben wie das Begrüßen, Beraten und Abrechnen der Gäste. Deine Kreativität stellst du beim Planen und Umsetzen von Veranstaltungen unter Beweis. Darüber hinaus wirst du auch lernen, wie man mit Reklamationen umgeht und sie adäquat löst.

Dauer: 3 Jahre

Gleich für welche Berufsausbildung du dich entscheidest, wir stehen stets hinter dir.

Wir werden dir ein kompetentes Team zur Seite stellen, bei dem du dich wohl, sicher und geborgen fühlen kannst. Es wird dich unterstützen, motivieren, dir Kraft schenken, deine Talente fördern und deine Fähigkeiten ausbauen.

Bist du fleißig und strebsam, so kannst du bei guter Leistung deine Ausbildungszeit um ein halbes Jahr verkürzen.

Nach Beendigung deiner Ausbildung übernehmen wir dich sehr gern und halten dir auch weiterhin alle Türen offen.

Vielleicht wirst Du später selbst Ausbilder, Abteilungsleiter, Restaurantchef, Küchenchef oder Hoteldirektor?

Alles ist möglich!



Auf den Geschmack gekommen

Leon hatte sich ursprünglich für die Ausbildung zum Hotelfachmann im Airport Hotel Erfurt entschieden und steckte bereits mitten in der Probezeit, als er die Arbeit in der hoteleigenen Küche kennenlernte. "Ich habe eher nebenbei mitbekommen, was so alles in der Küche passiert, und fand das einfach viel spannender als die Arbeit im Service. Ich hatte dann das Glück, dass ich unkompliziert in die Koch-Ausbildung wechseln und im Unternehmen bleiben konnte", erzählt der 18-Jährige.

Ein Koch kocht. Ja. Aber nicht nur, denn es gehört viel mehr dazu, als man denkt, wenn man als Gast den vollen Teller vor sich stehen hat. Das fängt an bei der Sauberkeit der Küche, der Lagerhaltung, der Warenbestellung, der Rezept- und Menüentwicklung, geht über sämtliche Vorbereitungsaufgaben bis hin zum ganz klassischen Gemüse schnippeln und der Auswahl des passenden Geschirrs. Und beruflich zu kochen ist auch etwas anderes, als zuhause Nudeln "zu machen". Es ist ein richtiges Handwerk. Die Arbeit in der Küche besteht aus vielen kleinen Schritten, die man langsam erlernt und erst mit etwas Übung richtig hinbekommt. Außerdem gibt es in einer Küche grundlegende Abläufe, die man verstehen muss: Was ist wann zu tun, damit am Ende ein Essen auf dem Tisch steht?

"Als Azubi muss man da erstmal reinkommen", weiß Leon, der im ersten der insgesamt drei Lehrjahre ist. "Da gibt es Sachen, die einem leicht fallen und Dinge, die länger brauchen. Gemüse schnippeln, Soßen kochen oder Fleisch braten kann ich schon gut, dafür habe ich beim Anrichten der Platten und Büffets Probleme." Da müsse es auch schön aussehen und dafür brauche ein Koch auch ein Gefühl für Ästhetik und Kreativität. Letzteres nicht nur zum Gestalten: Es gibt natürlich die Standard-Rezepte – aber ein Koch entwickelt auch selbst immer neue Ideen und stellt eigene Menüs zusammen. Kreativität allein reicht dafür allerdings nicht, es ist auch Fachwissen nötig. Was passt zusammen, welche Rohstoffe brauche ich, wie werden sie verarbeitet – all das lernt Leon in der Berufsschule. Genauso auch die Grundlagen der Ernährung

und Küchengerätekunde. Außerdem gibt es überbetriebliche Ergänzungslehrgänge für spezielle Maschinen zum Beispiel – denn auch in einer Küche kommt viel Technik zum Einsatz – oder zu einzelnen Lebensmitteln, wie etwa Meeresfrüchten, mit denen Leon im Berufsalltag nicht so oft zu tun hat.

Koch (m/w/d)

Aufgaben

Köche bereiten Speisen zu, erarbeiten Speisepläne und Menüfolgen, planen und organisieren Küchenabläufe und kümmern sich um Wareneinkauf und -lagerung.

Dauer: 3 Jahre

Voraussetzungen

Köche sollten vor allem Spaß am Kochen haben, verantwortungsbewusst arbeiten, körperlich fit sein, gute Rechengrundkenntnisse beherrschen und eine gute Portion Neugier und Offenheit mitbringen. Außerdem müssen sie bereit sein, im Schichtdienst zu arbeiten.

Chancer

Neben der Weiterbildung zum Küchenmeister sind vor allem Spezialisierungen möglich, wie beispielsweise auf Diätwesen, Süßspeisen oder spezielle Zubereitungsarten.

Foto: Manuela Müller Wifsou . Wirtschaft und Du . Ausgabe 3-2019



Ein Koch muss aber nicht nur eine ganze Menge können und wissen - er darf auch kein zu dünnes Fell haben. So ist Leon als Azubi schon voll in das Tagesgeschäft integriert, aber natürlich noch nicht so schnell, wie die erfahrenen Kollegen. "Wenn viel los ist, wird der Ton in der Küche dann auch schon mal rauer. Aber das sind mal zehn Minuten und danach gibt man sich die Hand und kriegt ein "Gut gemacht, danke". Genauso muss man damit zurechtkommen, dass es immer wieder Gäste geben wird, denen man es nicht recht machen kann. Und man darf sich nicht in der Küche verkriechen. Es kommt schon vor, dass ein Gast mit dem Koch sprechen möchte. "Beschwerden sind das aber eher selten, oft bedanken sie sich einfach." Für seine Arbeit gleich ein positives Feedback zu bekommen, ist für Leon auch eine persönliche Anerkennung, über die er sich sehr freut. Dass Köche in ihrer Freizeit nicht mehr gern kochen, kann er übrigens nicht bestätigen: "Im Gegenteil. Wenn meine Eltern oder Freude fragen, ob ich für sie koche, mache ich das sehr gern. Es ist schön, zeigen zu können, was ich schon gelernt habe."

Leon arbeitet am liebsten abends im À-la-carte-Geschäft, also dann, wenn auf Bestellung gekocht wird. Aber auch die Arbeit im Frühstücksservice und im Catering lernt er kennen. "Das Kochen und alles drumherum macht mir einfach wahnsinnig viel Spaß." Da stört es ihn auch nicht, dass er arbeitet, wenn andere frei haben: "Das gehört eben dazu." Genauso, wie offen und neugierig zu sein, auch beim Essen. "Es ist schon wichtig, das, was man kocht, auch selbst zu probieren. Ich habe gemerkt, dass das aber auch während der Ausbildung kommt. Ich habe zum Beispiel früher keine Pilze oder Tomaten gegessen, dann habe ich sie doch mal probiert und mittlerweile bin ich auch da auf den Geschmack gekommen. Und ich bin mutiger geworden, wenn ich selbst mal essen gehe. Ich bestelle jetzt öfter das, was ich noch nicht kenne. Nur so entdeckt man Neues."

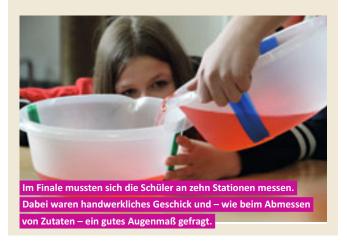
Als gelerntem Koch steht Leon die ganze Welt offen, denn gegessen wird überall. Auch hat er die Möglichkeit, sich zum Küchenmeister weiterzubilden. "Da lernt man noch die betriebswirtschaftlichen Hintergründe kennen. Das braucht man zum Beispiel, wenn man sich in der Gastronomie selbstständig machen möchte – und das ist mein großer Traum für die Zukunft." (mü)

"Klasse Handwerk": Schule aus Erfurt gewinnt



Michaelisschule Ohrdruf (Landkreis Gotha) und die Klasse 8b der Staatlichen Regelschule "Dr. Hermann Iseke" aus Bischofferode (Landkreis Eichsfeld) durch.

Das Finale fand im Berufsbildungszentrum (BBZ) der Handwerkskammer Erfurt statt. Hier traten die Klassen in spannenden Duellen gegeneinander an. In Zweier- oder Dreiermannschaften hatten sie insgesamt zehn Stationen zu meistern, etwa die Länge einer Tapete schätzen, sie einkleistern und an eine Wand kleben. Daneben mussten die Teams die Vorderräder von Fahrrädern demontieren, Locken wickeln und sich in einem Musikrätsel beweisen. Gefragt waren nicht nur eine große Portion handwerkliches Geschick, sondern auch Schnelligkeit, Kombinationsgabe und Teamgeist. Im Kampf um den ersten Platz wurden die Klassen zudem von Paten unterstützt. Guido Geib, Hauptgeschäftsführer der Kreishandwerkerschaft Mittelthüringen, hat die Patenschaft für die Staatlich Integrierte Gesamtschule aus Erfurt übernommen. René Walter, Geschäftsführer der Kreishandwerkerschaft Gotha, hielt zu den Schülern der Michaelisschule. Und Heiko Stollberg von der Kreishandwerkerschaft Nordthüringen drückte der Regelschule "Dr. Hermann Iseke" die Daumen. (em)





An den Herd! Fertig! Los!

Wochen- und monatelang haben die zehn Schülerkochteams aus Altenburg, Apolda, Gotha, Leinefelde-Worbis, Meiningen, Mühlhausen, Nordhausen, Seebach, Sondershausen und Weimar auf diesen Moment hingearbeitet, haben sich Gedanken zum Motto des diesjährigen Wettbewerbs "BACK TO THE ROOTS" gemacht, haben Zutaten ausgewählt, an Rezepturen gefeilt, experimentiert, variiert, Abläufe eingespielt, geübt und noch mal geübt ...

Jetzt herrscht spürbar höchste Konzentration: An zehn Kochplätzen der Profi-Küche wird emsig geschält, geschnippelt, gerührt. Kurze Absprachen fliegen hin und her, jeder Handgriff sitzt. Zeitgleich deckt das vierte Team-Mitglied im Restaurant den Tisch: Blumengestecke werden komponiert, Servietten mit Akribie gefaltet, Bestecke millimetergenau ausgerichtet, Gläser auf Hochglanz poliert. Serviert werden die Menüs für vier Personen auf elegantem Porzellan aus Kahla.

Was Thüringer Schülerköchinnen und -köche in diesem Wettbewerbsfinale mit handwerklichem Geschick, Kochkunst vom Feinsten und viel Liebe auch zum kleinsten Detail leisten, ist beachtlich. Begeistert sind nicht nur die anwesenden Gäste und OrganisatorInnen des Wettbewerbs, sondern auch die fünf Juroren. Letztere folgen dem Tun der SchülerköchInnen mit professionellem Blick und vollster Aufmerksamkeit – und sie vergeben Punkte: für die Präsentationen der Teams, die bewusste Auswahl von Produkten und Zutaten, insbesondere die Verwendung von regionalen und saisonalen Rohstoffen, für die Arbeitsweise in der Küche, das Haushalten mit Zutaten und Energie und natürlich für die Raffinesse der einzelnen Speisen in Optik und Geschmack.

"In diesem Wettbewerb ist schon jetzt eines klar: Es wird nur Gewinner geben", so der Thüringer Spitzenkoch Claus Alboth, der den Juryvorsitz innehat. Den Landestitel kann jedoch nur eines der Thüringer Spitzenteams mit nach Hause nehmen... Nach 120 Minuten Hochspannung in allen Räumen steht der Sieger im diesjährigen Wettbewerb um den 22. Schülerkochpokal fest: die "Herdgötter" aus Apolda.

Erfolgreich verteidigt das junge Team der Werner-Seelenbinder-Schule Apolda seinen Titel als Landesmeister und sichert sich erneut die begehrte Trophäe.





Viele der Speisen, die hier heute serviert werden, könnten genauso in einem stylischen BIO-Restaurant kredenzt werden: "Rote-Bete-Carpaccio mit mariniertem Rucola und karmellisiertem Schafskäse" vom Team "Sweet Cherries" aus Meiningen oder "Bunten Urkarottensalat mit Orangen" vom Team RS Weimar-Schöndorf. "Wurzelgemüse auf Seegang" von den "Schülerköchen"

Fotos: KOCHEN macht Schule gGmbH, WiYou . Wirtschaft und Du . Ausgabe 3-2019





aus Nordhausen oder "Rindersteak mit Rote-Beete-Gemüse" von den "DicelApothekenKöchen" aus Seebach. "Rhabarber-Joghurt-Schichtdessert" vom Team "CASCHUKO" aus Altenburg, Mousse au Chocolate von den "Foodies" der Östertalschule Sondershausen und Apfel-Zimt-Crumble von den Leinefelder Lämmerschwänzen – um nur einige zu nennen.

Das Siegerquartett aus Apolda hat mit seinem Drei-Gänge-Menü "Roots-Wurzeln-2.0 – altes Gemüse neu entdeckt", bestehend aus einem "Farbenfrohen Ringelreih'n – Matjes-Schichtsalat, dekoriert mit Balsamico und Mayonnaise" als Vorspeise, "Puten-Involtini-Türmchen in einer Komposition mit zweierlei Kartoffelmus und buntem Zoodle-Nest" im Hauptgang und "Schwarz trifft Weiß, Schokoküchlein mit frischem Topping, abgerundet mit Fruchtpüree und Beeren" als Dessert, verdient den 22. Schülerkochpokal gewonnen.

Der zweite Platz geht an die jüngsten TeilnehmerInnen und NewcomerInnen im Wettbewerb, die "Küchenhasen" von der Regelschule am Forstberg Mühlhausen. Die Freude der Fünftklässlerinnen ist riesig, sie hatten selbst mit einem der vierten Plätze gerechnet. Platz 3 erkocht die "KGS Küchencrew" von der Herzog-Ernst-Schule Gotha.

Außerdem werden bei der Siegerehrung sieben 4. Plätze vergeben an:

- die "Leinefelder Lämmerschwänze"
- die "Schülerköche" von der Petersbergschule Nordhausen
- die "Foodies" von der Östertalschule "Johann Karl Wezel" Sondershausen
- das Team "RS Weimar/Schöndorf" von der Regelschule Weimar-Schöndorf
- die "DicelApothekenKöche" von der Regelschule "Johannes Dicel" Seebach
- das Team "CASCHUKO" von der Regenbogenschule Altenburg
- die "Sweet Cherries" vom Evangelischen Gymnasium (em) ■

Zum Finale kann ja jeder. Wir haben den späteren Schülerkochpokal-Gewinnern beim Probekochen über die Schulter geschaut und wundern uns nicht über die Titelverteidigung der sieben Herdgötter aus Apolda. Und weil es wirklich richtig lecker war, haben wir uns gleich mal das Rezept für das Schokoküchlein gesichert. Wir teilen natürlich gern. Also zumindest das Rezept.



Schwarz trifft Weiß

Schokoküchlein mit frischem Topping, abgerundet mit Fruchtpüree und Beeren

Zutaten:

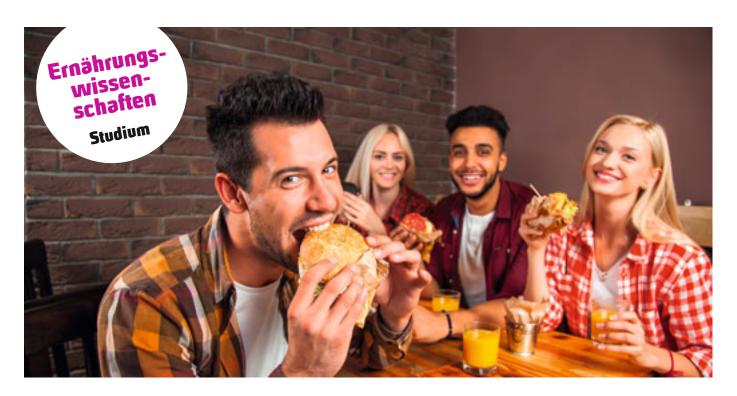
- 80 g Zucker
- 65 ml Öl
- 60 g Mehl
- 25 g Kakao
- 80 g Rote Bete
- 1 Ei
- 1 TL Backpulver
- 1 TL Vanillezucker
- 3 EL Schmand
- 3 EL Creme fraiche
- 3 EL Sahnesteif
- 200 g Erdbeeren
- 100 g Heidelbeeren
- 1 EL Puderzucker

Zubereitung:

Rote Bete fein reiben, mit Ei und Öl verrühren. Mehl, Zucker, Vanillezucker, Kakao und Backpulver mischen und mit der Rote-Bete-Masse gründlich verrühren. Die Masse in Donut-Förmchen füllen und im Ofen bei 180 Grad für circa 20 Minuten backen, dann abkühlen lassen und die Küchlein aus der Form nehmen. Aus Schmand, Creme fraiche und Sahnesteif eine feste Masse herstellen und kaltstellen. Die Erdbeeren putzen, klein schneiden und unter Zugabe von Puderzucker mit dem Pürierstab aufschäumen. Zum Schluss anrichten und mit Heidelbeeren dekorieren.

Na Mahlzeit!

Mund auf – Burger rein. Ganz einfach, wieso denn dann aus Ernährung eine Wissenschaft machen? Weil es eben nicht so einfach ist. Okay, das Essen an sich schon. Aber was macht dieses Essen eigentlich mit dir? Wie wirkt sich der Verzehr eines Burgers auf deinen Organismus aus? Warum sollte es doch ab und zu besser Gemüse sein oder was solltest du besser nicht essen, wenn du unter einer Stoffwechselkrankheit leidest? Wie entsteht so eine überhaupt? Und warum macht Alkoholtrinken betrunken? Doch ganz schön wissenschaftlich, das mit dem Essen, oder?



Das Zusammenspiel von Stoffwechsel, Nahrungsmitteln und Gesundheit ist die Grundlage der Ernährungswissenschaften als Studiengang, wie er zum Beispiel an der Friedrich-Schiller-Universität Jena angeboten wird. Dort erwarten dich während des Studiums vor allem naturwissenschaftliche Inhalte mit einer Ausrichtung auf Biomedizin. Als Vorspeise gibt in den ersten vier Semestern, dem ersten Studienabschnitt, eine gute Portion Grundlagen in den Fächern Physik, Mathematik, Biostatistik, Chemie und Mikrobiologie sowie Molekular- und Humanbiologie, Ernährungsphysiologie und -toxikologie,

Genau dein Ding, wenn:

 Ernährungswissenschaft für dich nicht beim Kauen endet.

 dir Ökotrophologie aber nicht medizinisch genug ist.

 du essen und lernen gleichzeitig kannst.

Eher nichts für dich, wenn:

 du immer noch im Duden nach dem Satz des Pythagoras suchst.

du mehr Wert auf Praxis als auf
 Theorie in der Ausbildung legst.

nologie. Um nicht hier schon den Anschluss zu verlieren, solltest du ein gutes naturwissenschaftliches Grundverständnis mitbringen und dich dabei aber nicht vom Begriff "Grundlagen" täuschen lassen – hier wird nicht vom Siebte-Klasse-Niveau ausgegangen. Du hast nicht viel Zeit aber umso mehr Stoff – plane also besser nicht mit einem lockeren Studium, das so nebenher läuft. Außerdem ist interdisziplinäres Lernen wichtig – im menschlichen Körper spielen sich komplexe Vorgänge ab, die nicht nur physi-

Humanernährung. Biochemie der

Ernährung und des Stoffwechsels, Le-

bensmittelhygiene, -chemie und -tech-

kalisch oder biologisch oder chemisch sind, sondern ineinandergreifen. Dazu sind an der Uni Jena gute Englischkenntnisse hilfreich, für die biomedizinischen Inhalte schaden auch Lateinkenntnisse nicht.

Als Hauptgang wird dir im dritten Studienjahr eine Auswahl an Aufbaumodulen serviert. Hier kannst du dann nach eigenem Geschmack Schwerpunkte setzten, wenn dich etwas besonders interessiert oder du schon weißt, in welche Richtung du später beruflich gehen möchtest. Beratungspsychologie, Sensorik, Ernährungsforschung, Qualitätsmanagement, Parasitologie, Marketing und Ernährungswirtschaft oder Ernährungssoziologie sind dabei mögliche Vertiefungsrichtungen.

Dein Studium dauert sechs Semester, abschließen wirst du mit dem Bachelor of Science. Damit kannst du dann auch gleich ins Arbeitsleben starten. Als Ernährungswissenschaftler bist du beispielsweise in der Ernährungsberatung, der Qualitätskontrolle, der Produktentwicklung und -vermarktung, aber auch in Unternehmen der biotechnologischen, chemischen und pharmazeutischen Industrie gefragt. In die praktischen Aufgabenfelder schon mal reinschnuppern kannst du während der Praktika, die zum Lehrplan gehören.

Du bist noch nicht uni-satt und schielst in Richtung Nachtisch? Hier bietet sich ein weiterführendes Masterstudium an. An der Uni Jena kommen dafür unter anderem die Studiengänge Betriebswirtschaftslehre für Ingenieure und Naturwissenschaftler oder Molecular Nutrition infrage. (mü) ■

WiYou-Lexikon

Fach-kraft für Spei-se-eis (m/w/d)

Wenn du an die Eisheiligen denkst, dann an Schoko, Erdbeer und Vanille? Dann willkommen im Traumjob Fachkraft für Speiseeis. Deine Aufgaben sind das Herstellen von Eissorten und Speiseeiserzeugnissen. Neben Eis kannst du auch kleinere Speisen herstellen. Du arbeitest vor allem in der Produktion und im Service, wo du Kunden bedienst und berätst, erledigst aber auch kaufmännische Aufgaben. Voraussetzungen: Für die praktische Arbeit in der "Eisküche" brauchst du neben Interesse für die Produkte Handgeschick und einen Sinn für Ästhetik beim Anrichten. Für die kaufmännischen Inhalte solltest ein grundlegendes Verständnis für Zahlen und Organisationstalent mitbringen – ansonsten zählt in diesem Beruf natürlich ein freundliches Auftreten und Spaß an der Arbeit mit Menschen. Chancen: Ob Eisdiele oder Eiscafé – wenn du später ein selbstständiger Eis-Dealer werden möchtest, hilft dir die Weiterbildung zum Restaurantmeister. Du könntest aber zum Beispiel auch Lebensmitteltechnologie studieren.

Win-zer (m/w/d)

In der Abendsonne über den Weinberg flanieren und hier und da mal eine Traube testen? Ja, auch das kannst du als Winzer natürlich tun – doch zur Wein- und Saftherstellung gehört auch sehr viel Arbeit, die nicht immer so filmromantisch aussieht. Du kümmerst dich um das Pflanzen und Pflegen der Weinstöcke, nicht nur bei schönem Wetter, dazu gehört auch das Bearbeiten der Böden. Du erntest die Trauben und stellst Wein und Saft her, füllst ihn ab und übernimmst Aufgaben in Vermarktung, Verkauf und Kundenberatung. Voraussetzungen: Gute Kenntnisse in Mathe, Biologie und Chemie sind genauso wichtig wie technisches Verständnis und handwerkliches Geschick. Außerdem kommt es auf körperliche Fitness und einen guten Geruchs- und Geschmackssinn an. Chancen: Winzer arbeiten auf Weingütern und in Kellereien. Sie können sich zum Techniker oder Meister weiterbilden lassen oder auch im Bereich Weinbau studieren.

Res-tau-rant-fach-kraft (m/w/d)

Du nimmst Gäste in Empfang und Bestellungen auf, reichst sie an die Küche weiter, servierst die Speisen und Getränke anschließend, bist immer in der Nähe, falls die Gäste Fragen oder weitere Wünsche haben, und sorgst dafür, dass im Restaurant jeder Teller und jeder Stuhl an seinem Platz steht. Außerdem kennst du dich aus mit dem, was du servierst, und weißt zum Beispiel auch, welcher Wein zu welchem Essen passt, oder kannst Alternativen für Gäste mit Nahrungsmittelunverträglichkeiten empfehlen. Voraussetzungen: Das A und O in diesem Beruf sind die Freude am Umgang mit Menschen – sowie ein freundliches Auftreten und gute Kommunikationsfähigkeit. Außerdem solltest du körperlich fit und bereit sein, auch dann zu arbeiten, wenn die meisten anderen frei haben. Chancen: Ein weiterführendes Studium im Hotel – und Tourismusmanagement ist möglich ebenso die Weiterbildung zum Restaurantmeister.

Di-ät-as-sis-tent (m/w/d)

Übergewicht ist ein schwerwiegendes Problem, von Jung bis Alt sind immer mehr Menschen davon betroffen, viele auch aus Unwissenheit darüber, welche Lebensmittel gesund und welche eher den Genussmitteln zuzuordnen sind. Als Diätassistent ist es deine Aufgabe, ihnen die Schokolade wegzuessen. Nein! Das leider nicht, aber du erarbeitest Diät- und Ernährungspläne, berätst und unterstützt Menschen, die sich gesund ernähren wollen, und zeigst ihnen, wo es in der Küche langgeht. Voraussetzungen: Neben Einfühlungsvermögen, Spaß am Umgang mit Menschen und an beratenden Tätigkeiten solltest du auch eine große Portion Verantwortungsbewusstsein mitbringen. Die schulische Ausbildung dauert drei Jahre. Chancen: Arbeiten kannst du später unter anderem in Krankenhäusern, Rehabilitationskliniken, in ambulanten Schwerpunktpraxen oder in einer eigenen Praxis. (mü)



Handelsklasse

Handel ist der Austausch von Gütern und Dienstleistungen – ob nun beim Bäcker um die Ecke oder im Lebensmittel-Discounter. Dieser Austausch klingt vielleicht einfach, ist aber kein Selbstläufer, sondern zieht einen ganzen Rattenschwanz an Betriebswirtschaft hinter sich her – zumindest für den Verkäufer. Dabei geht es unter anderem um Warenwirtschaft, Buchführung, Marketing und Personalmanagement. Und genau deshalb stehen diese "Fächer" auf dem Stundenplan angehender Betriebswirtschaftler mit dem Schwerpunkt Handel – ein Studiengang, der zum Beispiel an der DHGE Gera angeboten wird und den Nachwuchs fit machen soll für den Einsatz in den verschiedenen Einsatzbereichen des Groß- und Einzelhandels.



Der Studiengang Betriebswirtschaft wird an Universitäten, Fachhochschulen und Berufsakademien angeboten. Und auch, wenn es dabei immer um die betriebswirtschaftlichen Grundlagen geht, wird nicht überall dasselbe studiert. Es gibt nämlich verschiedene Studienrichtungen innerhalb des Studiengangs – neben Handel zum Beispiel auch Industrie und Logistik. Dazu kommen verschiedene Studienmodelle.

An der DHGE Gera wird zum Beispiel dual studiert. Das bedeutet, jedes

Genau dein Ding, wenn:

du ein Gefühl für Zahlen hast.

du gut und gern organisierst.

du dich nicht zwischen Theorie

und Praxis entscheiden möchtest.

Eher nichts für dich. wenn:

du eher nach Gefühl arbeitest.

du lieber direkt verkaufst, als im

Hintergrund dafür zu sorgen, dass

der Laden läuft.

du schon in der Schule das mit

den T-Konten nicht verstanden hast.

Semester beinhaltet neben einer zwölfwöchigen Theoriephase an der Studienakademie auch zwölf Wochen Praxiseinsatz in einem Unternehmen - bis zum Abschluss als Bachelor of Arts sind es insgesamt sechs Semester. Das duale Studieren hat den Vorteil, dass man von Beginn an gute Anbindung an die Praxis hat und das Gelernte gleich im Berufsalltrag anwenden kann. Allerdings muss man dabei auf lange Semesterferien, wie man sie vom "traditionellen" Studium kennt, verzichten und sich darauf einstellen, im Praxisunternehmen fest in die Arbeit eingebunden zu sein. Apropos Praxisunternehmen: Ein unterschriebener Ausbildungsvertrag ist neben der allgemeinen beziehungsweise fachgebundenen Hochschulreife Voraussetzung für das Studium.

Und wer jetzt noch denkt, bei diesem Studium geht es nur darum zu lernen, wie man qualifiziert Waren über den Verkaufstresen schiebt - der Blick auf die Studieninhalte zeigt: Im ersten Semester geht es mit der Einführung in die Allgemeine Betriebswirtschaftslehre und die Handelsbetriebslehre los. Dazu kommen Volkswirtschaftslehre, Wirtschaftsmathematik und Rechnungswesen. In den folgenden Semestern werden diese Bereiche dann vertieft und spezialisiert. Auf dem Plan stehen dabei unter anderem Warenwirtschaft, Handelsmarketing und Personalmanagement sowie Finanzierung, Controlling und Unternehmensführung. Und auch Wirtschaftsinformatik und Wirtschaftsenglisch - bei diesen Inhalten und dem straffen Zeitplan sind neben einer guten Vorbildung in Mathe und Deutsch auch eine schnelle Auffassungsgabe gefragt. Und ohne ein wirkliches Interesse an wirtschaftlichen Inhalten ... nun ja – es gibt ja noch andere Studiengänge.

Wer sich erfolgreich durch die drei Jahre Studium gearbeitet und die abschließende Bachelorarbeit bestanden hat, wird mit dem Bachelor of Art Betriebswirtschaft Studienrichtung Handel belohnt und kann mit diesem Titel direkt ins Berufsleben einsteigen. Mögliche Einsatzgebiete sind Einkauf, Beschaffung, Vertrieb, Verkauf oder Management, Unternehmensführung von Handelsunternehmen. Für wen es noch ein bisschen mehr Studium sein darf, dem bietet sich ein weiterführendes Masterstudium an. (mü)

NORMA — Chancen im Angebot!

Auf der Suche nach dem Traumjob kommt es neben dem Beruf selbst natürlich auch auf das Unternehmen an, bei dem man lernt oder arbeitet. Und manchmal braucht man auch ein, zwei Anläufe, um die perfekte Kombination zu finden, so wie Chris. Er hat sich in verschiedenen Branchen ausprobiert – aber erst bei NORMA als Verkäufer den Volltreffer gelandet. "Hier passt einfach alles, von den Aufgaben, über das Arbeitsumfeld und die Perspektiven bis hin zu den Chancen, sich zu beweisen", findet Chris.





Du möchtest deine Chance nutzen? Dann schick deine Bewerbung an:

NORMA Lebensmittelfilialbetrieb Stiftung & Co. KG Abteilung Personalentwicklung z. Hd. Frau Stähling Bei den Froschäckern 1a 99098 Erfurt

Mail: k.staehling@norma-online.de

Oder nutze das Formular auf:

karriere.norma-online.de

Wer sich für eine Ausbildung bei NORMA interessiert, startet immer mit ei-

nem Praktikum. "So können beide Seite gucken, ob es wirklich passt. Das war auch bei mir nicht anders. Und ich war gleich von Beginn an begeistert. Vor allem das Arbeitsklima hat mich überzeugt", erzählt Chris. Seine zweijährige praktische Ausbildung zum Verkäufer startete dann an der Kasse. "Hat man sich gut eingearbeitet, ist man auch im Markt unterwegs, füllt Waren ein, baut Regale um und ist für den Kunden als Ansprechpartner da. Gerade das war für mich anfangs nicht so leicht. Denn um Kundenfragen beantworten zu können, muss man sich sehr gut auskennen und das kommt erst mit der Zeit. Ich war anfangs auch noch sehr schüchtern." Heute ist das alles für Chris aber kein Problem mehr. "Im Gegenteil. Es macht richtig Spaß."

Ein weiteres Arbeitsfeld findet sich dort, wo die Kunden nicht hinkommen,

im Hintergrund. Dazu gehören Warenbeschaffung, Warenannahme und die Marktleitung, also die Personalführung. Chris hat in seiner Ausbildung beide Bereiche durchlaufen und sich dabei so gut geschlagen, dass er inzwischen schon die Vertretung der Markleitung übernehmen darf. "Es ist schön, dass mir als Azubi schon so viel Verantwortung übertragen wird." Das gilt natürlich nicht nur für Chris – sondern für alle NORMA-Azubis. Es gibt spezielle Azubi-Projekte, wie die Markteröffnungen. "Wir als Azubis übernehmen einen komplett leeren Markt nach den Bauarbeiten und bereiten ihn für die Kunden vor." So können die Azubis die komplexen Prozesse der Marktführung praktisch erfahren und gleichzeitig ihre sozialen Kompetenzen ausbauen. Zum Beispiel in

Teamarbeit und -führung. "Andere einzuteilen und ihnen zu sagen, was zu tun ist, ist mir anfangs sehr schwergefallen. Aber in der Rolle als Manager war genau das meine Aufgabe. Nach und nach wurde es besser. Das macht mich natürlich stolz."

Ähnliche Azubiprojekte sind Marktumbau und Markoptimierung. Außerdem gibt es noch die Azubi-Woche, in der eine Filiale nur von Azubis geleitet wird. "Das macht nicht nur Spaß, sondern zeigt auch, wer für welche Position später in Frage kommt, denn NORMA bildet für den Eigenbedarf aus." Chris steht kurz vor den Prüfungen und könnte schon ab dem Sommer übernommen werden. "Ich habe mich allerdings dazu entschieden, noch in ein weiteres Jahr Ausbildung zu gehen und dann als Kaufmann im Einzelhandel abzuschließen. Damit qualifiziere ich mich für die Führungs- und Leitungsaufgaben. Die Erfahrungen aus den Azubiprojekten haben mir gezeigt, dass es das ist, was ich später machen möchte. Ein naheliegendes Ziel wäre dann zum Beispiel die Filialleitung. Ich fühle mich hier bei NORMA absolut wohl und möchte auf jeden Fall im Unternehmen bleiben."

Wer sich für eine Ausbildung im Verkauf bei NORMA interessiert, sollte unbedingt Teamfähigkeit und Motivation mitbringen. Gute Mathekenntnisse sind zwar wichtig, mehr als Supernoten zählt aber die persönliche Eignung: Wer beim Praktikum überzeugt, bekommt seine Chance!



Bewerbt Euch vom 13.05.-26.07.2019
für den Thüringen Grammy!
Alle Infos dazu findet Ihr unter
thueringen-grammy.de.

Crossing all over - Alle Genres können gewinnen!
Egal ob Singer-Songwriter, Rapper, Hip-Hopper,
DJ oder Band: Kommt zum Grammy und zeigt,
was Ihr drauf habt!

www.wiyou.de

Du hast Interesse an einer Ausbildung für und mit Menschen? Werde ein aktiver Teil unseres Teams und starte im Herbst 2019!



Ob Handwerk oder Handel, wir bieten dir attraktive Ausbildungsberufe im Gesundheitswesen mit Zukunftsperspektive.

Kaufmann im Einzelhandel-Sanitätsfachhandel (m/w/d)
Kaufmann für Büromanagement (m/w/d)
Orthopädietechnik-Mechaniker (m/w/d)
Orthopädieschuhmacher (m/w/d)
Fachkraft für Lederverarbeitung (m/w/d)
Fachkraft für Lagerlogistik (m/w/d)

Wir freuen uns auf deine Bewerbung!

REHA aktiv 2000 GmbH Personalabteilung Drackendorf-Center 2 07751 Jena Bewerbung@reha-aktiv2000.de

Du möchtest mehr über uns erfahren?





Die zur Bell Food Group gehörende Bell Deutschland ist mit den Marken Bell, Abraham und Zimbo eines der führenden Unternehmen der Fleisch- und Wurstwarenbranche in Deutschland. Mit über 1.400 Mitarbeitern produzieren und vertreiben wir qualitativ hochwertige Lebensmittel (Fleisch- und Wurstwaren sowie Schinkenspezialitäten) für den Einzelhandel, die verarbeitende Industrie und den Foodservice.

Ausbildung bei Bell

An unserem Standort Suhl suchen wir Auszubildende für die Berufe

- Fachkraft für Lebensmitteltechnik m/w/d
- Maschinen- und Anlagenführer m/w/d
- Fleischer m/w/d
- Elektroniker für Betriebstechnik m/w/d

Genaue Informationen zu den Berufen und zur Ausbildung bei Bell findest du unter https://www. bellfoodgroup.com/de/karriere/grundbildung-futurebell/ausbildungsplaetze/

Wir freuen uns auf deine aussagekräftigen Bewerbungsunterlagen! Bitte sende uns diese bevorzugt über unser Bewerberportal.



Hol' dir alle Informationen mit einem Scan direkt auf dein Smartphone!



Bell Deutschland GmbH & Co. KG · Brookdamm 21 · 21217 Seevetal Tel. 040 768005-0 · www.bellfoodgroup.com



"Ob im Umweltlabor, als Tierpfleger oder im Nationalpark: Das Freiwillige Ökologische Jahr bietet jungen Menschen eine besondere Möglichkeit interessante Berufe auszuprobieren, die eigenen Fähigkeiten kennenzulernen und sich für die Umwelt zu engagieren. Ich lade insbesondere alle ein, die gerade die Schule beenden und noch ein Jahr praktische Erfahrung sammeln wollen, sich jetzt zu bewerben", sagte Umweltministerin Anja Siegesmund mit Blick auf die FÖJ-Saison 2019/2020.

Freiwilliges Ökologisches Jahr: Jetzt bewerben!

In Thüringen stehen in der kommenden Saison insgesamt 160 FÖJ-Plätze zur Verfügung. Ziel des FÖJs ist es, Jugendliche zu einem umweltbewussten und nachhaltigen Handeln zu befähigen und zu helfen, sich beruflich zu orientieren. Die Einsatzfelder sind vielfältig und reichen von der Mitarbeit auf Reiterhöfen und landwirtschaftlichen Betrieben über den Einsatz in der Umweltbildung bis hin zu Untersuchungen an Wasser- oder Bodenproben in Laboren.

Ein FÖJ gibt es in Thüringen seit September 1993. Das Angebot richtet sich an Jugendliche, die die Vollzeitschulpflicht von 10 Jahren erfüllt haben, zwischen 16 und 26 Jahre alt sind und weder in einem Ausbildungsverhältnis stehen noch eine Ausbildung oder ein Studium abgeschlossen haben. In der Regel dauert das FÖJ zwölf zusammenhängende Monate. Es startet am 1. September und endet am 31. August des Folgejahres. Die vier FÖJ-Träger in Thüringen sind: Die Naturfreundejugend Thüringen, der Bund evangelischer Jugend in Mitteldeutschland, der Internationale Bund und die Gemeinnützige Gesellschaft für Jugend- und Sozialarbeit mbH.

Alle Freiwilligen erhalten für ihr Engagement Taschengeld sowie Zuschüsse zur Unterkunft und Verpflegung. Der Kindergeldanspruch bleibt bestehen und die Sozialversicherungsbeiträge werden vom Träger übernommen.

Die Jugendlichen werden während des Jahres durch die Einsatzstellen und Träger pädagogisch begleitet. Finanziert wird das FÖJ aus Mitteln des Europäischen Sozialfonds, des Bundes, des Freistaates Thüringen sowie Mitteln der Einsatzstellen. (em)

Weitere Informationen und Links zu den Thüringer Trägern des FÖJ:

www.thueringen.de/th2/thueringenjahr/einsatzsbereiche/ freiwilliges oekologisches jahr/



bunt statt blau

"Gerade bei den Jüngeren sehen wir steigende Zahlen. Wir dürfen in unserem Engagement nicht nachlassen und müssen weiterhin für die Gefahren eines riskanten Alkoholkonsums sensibilisieren. Das Komasaufen bleibt ein Problem unter Jugendlichen", so Gesundheitsministerin Heike Werner als Schirmherrin der Kampagne. "Durch den übermäßigen Konsum von Alkohol können schwere körperliche und seelische Probleme auftreten. Insbesondere beim Komatrinken wird aus Spaß schnell Ernst und eine erhöhte Gefahr der Alkoholabhängigkeit besteht. Gerade deshalb ist es wichtig, eine Initiative wie 'bunt statt blau' gegen den Alkoholmissbrauch zu unterstützen."

"Unsere Kampagne 'bunt statt blau gegen Komasaufen' soll Kindern und Jugendlichen die Gefahren von Alkoholmissbrauch aufzeigen. Es ist gut, wenn solche wichtigen Gesundheitsthemen in den Schulalltag einfließen", sagt DAK-Landeschef Marcus Kaiser. "Im Kampf gegen das Komasaufen sind Jugendliche ganz wichtige Botschafter. Wenn Schüler selbst auf die Risiken des Rauschtrinkens hinweisen und Auswege aufzeigen, dann ist das wirkungsvolle Prävention." Das diesjährige Siegerplakat zeige, wie vielfältig und spannend das Leben auch ohne Alkohol sein kann.

"Das Thema Komasaufen ist eine wichtige Angelegenheit, sowohl für Erwachsene als auch für Jugendliche, welche nur selten thematisiert wird", sagen die 17-Jährigen Siegerinnen Kim Hahnemann und Mathilda Schulze vom Humboldt-Gymnasium in Nordhausen. "Um einen Bezug zum Betrachter zu schaffen, wollten wir etwas darstellen, was viele Leute mit sich selbst in Verbindung bringen können. Es sollte eine nahbare Situation zeigen. Daraus ist die Idee zum Schminken und somit zur Abdeckung der Wahrheit gekommen. Denn Alkohol hinterlässt Spuren, die weitaus tiefer dringen, als wir immer sehen können, und die kein Make-up dieser Welt zu verdecken vermag."

Den zweiten Platz beim Wettbewerb belegte Anna Walther (17) aus Gera. Dritte wurde Shenna Feustel (16) aus Pößneck. Der Sonderpreis für jüngere Künstler ging an Emely Wolfert von der Thüringer Gemeinschaftsschule "Am Inselsberg" Bad Tabarz im Landkreis Gotha. (em/mü)

Willou

DEIN THÜRINGER BERUFSWAHLMAGAZIN

Impressum

VERLEGER

FVT Fachverlag Thüringen UG (haftungsbeschränkt) Gesellschafterin: Marlis Meyer Geschäftsführer: Jürgen Meier Verlagsorganisation und Finanzen: Juliane Keith

Josef-Ries-Str. 78, D-99086 Erfurt Tel.: 0361 663676-0

Fax: 0361 663676-16 E-Mail: media@wiyou.de Internet: www.wiyou.de Sitz der Gesellschaft: Erfurt Amtsgericht Jena, HRB 509051 St.-Nr. 151/108/07276

WEITERE VERLAGSPRODUKTE



REDAKTION

Verantwortlich im Sinne des Presserechtes: Manuela Müller (mü) Tel.: 0361 663676-11

E-Mail: manu@wiyou.de m.mueller@fachverlag-thueringen.de

Externe Mitteilung (em)

WEITERE AUTOREN DIESER AUSGABE Petra Schmieder (ps)

Petra Schmieder (ps)

REDAKTIONSSCHLUSS DIESER AUSGABE

29.05.2019

VERTRIEB

Vertriebsleitung:
Götz Lieberknecht
Tel.: 0170 3084577
E-Mail: goetz@wiyou.de

Eric Neumann
Tel.: 0171 5489676
E-Mail: eric@wiyou.de
Andreas Lübke

Tel.: 0173 6825207

E-Mail: a.luebke@fachverlag-thueringen.de

Titelbild: Mara Zemgaliete - stock.adobe.com Layout: Susanne Stader, Kommunikations-

und Mediendesign, Leipzig

Druck: PRINTEC OFFSET medienhaus

Inh. M. Faste e.K.

Ochshäuser Straße 45, D-34123 Kassel

Nachdruck nur mit schriftlicher Genehmigung des Verlages. Der Verlag übernimmt keine Haftung für unverlangt eingesandte Manuskripte, Fotos und Illustrationen.

Die nächste Ausgabe erscheint in der 35. KW 2019 Anzeigenschluss: 02.08.2019

Wenn in redaktionellen Beiträgen nur das Maskulinum verwendet wird, so geschieht dies ausschließlich aus Gründen der besseren Lesbarkeit und schließt das feminine und diverse Geschlecht mit ein.



WILLKOMMEN IN DER FAMILIE.

www.dachser.de/karriere

DU WILLST AUF FREUNDE NICHT VERZICHTEN?

So abwechslungsreich wie die Musik, so vielfältig und spannend sind die Berufsbilder in der Logistik. DACHSER ist deine Eintrittskarte in die Zukunft globaler Logistik. Eine lebendige, abwechslungsreiche Branche und eine anspruchsvolle Ausbildung sind deine Bühne. Freue dich auf vielseitige Aufgaben in einem internationalen Umfeld, in dem du dein Talent einsetzen kannst und das dir hervorragende Übernahmechancen bietet.

In unserem Logistikzentrum Erfurt bieten wir folgende Ausbildungsplätze an:

 Kaufmann (m/w/d) für Spedition und Logistikdienstleistung

Industriestraße 7 • 99334 Amt Wachsenburg

iana.ruboks@dachser.com

- Fachkraft (m/w/d) für Lagerlogistik
- Berufskraftfahrer (m/w/d)





Möchtest auch Du Teil der ALDI Erfolgsgeschichte werden? Dann bist Du bei uns genau richtig mit einer

Ausbildung zum Verkäufer (m/w/d) oder Kaufmann im Einzelhandel (m/w/d)

für unsere Verkaufsstellen im Raum Thüringen

Du bringst jede Menge Motivation mit und:

- bist offen und freundlich
- I hast gern mit Menschen zu tun
- liebst Lebensmittel und Konsumgüter
- packst gern mit an
- I kannst rechnen
- bist am liebsten mittendrin.

Wir als Nr. 1 im Discount haben Dir jede Menge zu bieten:

- abwechslungsreiche Ausbildung
- umfassendes Seminarangebot
- Top-Branchengehalt:

Ausbildungsjahr
 Ausbildungsjahr
 50 € brutto
 1.050 € brutto

3. Ausbildungsjahr 1.200 € brutto

- übertarifliche Zusatzleistungen (Urlaubs- und Weihnachtsgeld)
- Vergünstigte Konditionen für Fitnessstudios
- sicheren Arbeitsplatz
- leistungsstarkes und angenehmes Arbeitsumfeld mitten in einem Team, das sich auf Dich freut!

ALDI GmbH & Co. KG Nohra Österholzstraße 12, 99428 Nohra (bei Weimar)

