

willyou.de

Dein Thüringer Berufswahlmagazin

Wirtschaft und Du

Azubis stellen vor:

**Koch, Destillateur, Fachkraft
Lebensmitteltechnik und mehr**

Achtung, Kontrolle!

**Eindrücke einer Lebensmittel-
kontrolleurin**

Exklusives Interview mit Mono Oko

Gewinner des Thüringen Grammys



Gönn dir!

**BERUFE RUND UMS ESSEN
HANDEL & LOGISTIK**

BEREIT MIT ECHTEN PROFIS MITZUHALTEN?



Für unsere ALDI Nord Filialen suchen wir ab sofort Nachwuchskräfte mit genug POWER für unsere:

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

Nur wer sich mit den Besten misst, kann selbst zur Nummer eins werden. Starte in einem Team, das sich gegenseitig voranbringt, um immer besser zu werden.

- // Verräume die Ware ordentlich und ansprechend
- // Halte die Obst- und Gemüseabteilung frisch und die Backwaren verfügbar
- // Kassiere, rechne ab und Sorge für Ordnung und Sauberkeit in der Filiale

Deine Vorteile



Übertarifliches
Gehalt



Gute Übernahme-
chancen



Urlaubs- und
Weihnachtsgeld



Fahrgeldzuschuss



ZEIG UNS DEINE POWER!

Bewirb dich jetzt auf: aldi-nord.de/karriere



Einfach ALDI. Powered by people.

Gönnt euch!



Jetzt einen leckeren Burger ... Das wäre es doch. Seitdem feststeht, was auf unser Titelbild kommt, habe ich in der Mittagspause immer Appetit auf leckeres Essen. Geht es euch auch so?

Damit wir sämtliche Arten an Köstlichkeiten essen können, arbeiten unzählige Menschen in zahlreichen Berufen im Hintergrund. Einige davon haben wir für euch in dieser Ausgabe genauer unter die Lupe genommen. Dass wir bei diesem Thema mit einem Koch gesprochen haben, ist ja klar. Aber wir haben uns auch Auszubildende herausgesucht, die Berufe erlernen, die ihr vielleicht noch nicht kennt. Dazu zählen zum Beispiel die Drogisten, Destillateure und Fachkräfte für Lebensmitteltechnik. Doch ohne die Berufe in der Logistik wie Berufskraftfahrer und Fachkräfte für Lagerlogistik hätten die Unternehmen und Betriebe in der Lebensmittelbranche ganz schöne Probleme. Denn sie bekämen keine Ware. Deswegen sind auch sie ein wichtiger Teil dieser Ausgabe.

Das Jahr neigt sich dem Ende zu und wir im WiYou.de-Team haben uns natürlich schon Gedanken über das nächste Jahr gemacht. Ein paar spannende Berufe und Studiengänge, die wir euch unbedingt vorstellen wollen, haben wir bereits auf unserer Liste. Einige Vorschläge haben wir von euch bekommen, als wir euch auf den verschiedenen Messen getroffen haben. Aber natürlich wollen wir unbedingt wissen, was euch interessiert, auch wenn wir uns nicht beim WiYou.de-Stand begegnet sind.

Gibt es bestimmte Berufe, unter denen ihr euch nichts vorstellen könnt und schon immer mal ehrliche Einblicke aus Sicht eines Azubis bekommen wolltet? Dann schreibt uns! Schickt eine Direktnachricht bei Instagram (@wiyoumagazin) oder schreibt eine E-Mail an info@wiyou.de. Wir freuen uns darauf, von euch zu hören.

Viel Spaß beim Lesen!

Deine WiYou.de-Redakteurin Sandra Böhm
und das gesamte WiYou.de-Team



Aus dem Inhalt

GÖNN DIR!

- 06 Fachkraft Lebensmitteltechnik
- 08 Destillateur
- 11 Koch
- 12 Fachmann für Restaurants und Veranstaltungsgastronomie
- 13 Gastronomie-Berufe
- 16 Berufe in der Logistik
- 20 Drogist
- 22 Lebensmittelkontrolleur
- 23 Lexikon
- 24 Studium: BWL Gastronomie- und Servicemanagement
- 25 Studium: Ernährungstherapie und Ernährungsberatung
- 28 Thüringen-Grammy-Gewinner „Mono Oko“



Folge uns auf:



wiyoumagazin



wiyou.de

WiYou.de

**PATEN
SCHAFT**







Gönn dir!

Auf den Geschmack gekommen

Ein gemütliches Abendessen mit Freunden: Die einen bestellen sich leckere Pizzen, die nächsten wollen lieber einen saftigen Burger mit Pommes. Damit diese Köstlichkeiten bei euch landen, ist die Arbeit und das Zusammenspiel vieler verschiedener Menschen vonnöten – nicht nur die des Lieferanten, der bei euch an der Tür klingelt.

Allein damit ein Burger-Brötchen gebacken werden kann, müssen Landwirte zuerst ihre Felder bewirtschaften und das Getreide ernten, dann übernehmen Verfahrenstechnologen für Mühlen- und Getreidewirtschaft – früher die Müller– und mahlen das Korn zu Mehl. Im Anschluss müssen Bäcker oder Fachkräfte für Lebensmitteltechnik in industriellen Großbäckereien die fluffigen Brötchen backen. Nicht zu vergessen sind zwischen all diesen Arbeitsschritten natürlich die Logistiker. Ohne Berufskraftfahrer und Fachkräfte für Lagerlogistik beziehungsweise Fachlageristen läuft – oder besser gesagt: fährt – hier nichts. Sie sind dafür verantwortlich, dass die einzelnen Bestandteile von einem Ort zum nächsten gelangen.

Eine ähnliche Kette kann man von jeder Zutat des Burgers knüpfen. Da kommt eine ganze Menge an unterschiedlichen Berufen in der Lebensmittelindustrie zusammen. Und da sind ja viele weitere Berufe, die irgendetwas mit Lebensmitteln zu tun haben, noch gar nicht mitgezählt: Köche, Fachleute für Restaurants und Veranstaltungsgastronomie, verschiedene kaufmännische Berufe oder Süßwarentechnologen. Ohne die gäbe es kaum etwas Leckeres auf dem Teller. Besondere Berufe stecken auch hinter Getränken: Fürs Bierbrauen sind Brauer und Mälzer unabdingbar und ohne Destillateure gäbe es keine Spirituosen.

Hättest du das gedacht? Dass hinter einer gängigen Mahlzeit, die wir mal eben mit dem Handy bestellen, so viele Berufe stecken? Nicht viele Tätigkeitsfelder sind so breit gefächert. Wenn du jetzt auch auf den Geschmack gekommen bist, dann haben wir gute Nachrichten für dich: Mit allen genannten Berufen kannst du dich hier in Thüringen verwirklichen. (sa) ■

Also dann: Gönn dir!

Is(s)t (nicht) Wurscht!

Was gehört zu Thüringen wie kaum etwas anderes? Die Thüringer Rostbratwurst. Gregori weiß ganz genau, wie die Würstchen hergestellt werden, wie hoch der Fettgehalt sein muss und wie sie unter strengen Hygienevorschriften verpackt werden. Sein Wissen endet jedoch nicht nur bei den Bratwürsten, sondern er kennt sich auch mit Kochwurst, Sülze und weiteren Fleischprodukten aus. Denn der 19-Jährige hat seine Ausbildung zur Fachkraft für Lebensmitteltechnik bei Wolf Würstwaren in Schmöln im August erfolgreich abgeschlossen.

Ob Kekse, Getränke, Molkereiprodukte oder Würstwaren: Als Fachkraft für Lebensmitteltechnik stellst du an Maschinen und Anlagen verschiedene Lebensmittel her. Du kannst im gesamten Prozess eingesetzt werden – vom Eingang der Rohware bis zur Verpackung der fertigen Produkte.

Dauer: 3 Jahre

Voraussetzungen: Da du an Maschinen arbeitest, solltest du technisches Interesse mitbringen. Zudem sind die naturwissenschaftlichen Fächer wie Biologie, Physik und Chemie wichtig.

Chancen: Du kannst innerhalb deines Betriebs zum Schicht- und Abteilungsleiter aufsteigen. Für noch mehr Fachwissen und Verantwortung kannst du dich zum Industriemeister der Fachrichtung Lebensmittel weiterbilden.



Gregori arbeitet in der Verpackungsabteilung. Er sorgt dafür, dass die Würste, Salamis und dergleichen portioniert und ordentlich verpackt, versiegelt und etikettiert werden. Danach werden sie in Kartons geladen und sind damit versandfertig. Obwohl Gregori seine Ausbildung erst in diesem Sommer beendet hat, ist er bereits in der Verpackungsabteilung zum Schichtleiter aufgestiegen. „Das Führen macht Spaß“, freut er sich. Als Schichtleiter stimmt er sich mit den anderen Abteilungen ab, sagt an, welche Maschine umgebaut werden soll, und bildet Mitarbeitende weiter.

In Zukunft könnte er sich auch vorstellen, zum Abteilungsleiter aufzusteigen. Begonnen hat sein Weg aber mit der zweijährigen Ausbildung zum Maschinen- und Anlagenführer in der Fachrichtung Lebensmitteltechnik. Wer diese Ausbildung abschließt, muss danach nur ein Lehrjahr dranhängen, um den Abschluss als Fachkraft für Lebensmitteltechnik zu erhalten.

In der Produktion hat er die meiste Zeit in der Knackwurstherstellung verbracht. „Es fängt alles mit dem Abwiegen an“, erklärt Gregori. Danach kommen die Fleischmischungen mit den richtigen Verhältnissen von Fleisch und Fett in große Kübel, der Fleischwolf wird gerüstet und die Gewürze werden bereitgestellt. Später folgen Qualitätskontrollen.

Obwohl Gregori in einem Wurst- und Fleischwarenunternehmen gelernt hat und arbeitet, könnte er auch in anderen Lebensmittelbranchen arbeiten. Denn in seiner Berufsschulklasse saßen auch Azubi-Kollegen von Süßwaren-

und anderen Lebensmittelunternehmen. Die vermittelte Theorie in der Berufsschule ist sehr breit aufgestellt. Einerseits wird dort auf die verschiedene Technik der Maschinen eingegangen, andererseits auf alles zum Thema Lebensmittel. Woraus besteht Zucker? Was sind eiweißreiche und kohlenhydratreiche Lebensmittel? Wie sichere ich die Qualität der Produkte?

Das A und O in der Herstellung und Verpackung von Lebensmitteln sind die Hygienevorschriften. Weder die Rohstoffe noch die fertigen Produkte dürfen verunreinigt werden. Deswegen tragen Fachkräfte für Lebensmitteltechnik immer Arbeitskleidung, die aus Hygienekittel, Handschuhen, Mundschutz und einer Haube besteht. Bei Gregori kommt noch eine Thermojacke hinzu. Denn wenn wir zuhause unsere Wurst- und Fleischwaren im Kühlschrank lagern müssen, damit sie nicht verderben, müssen sie logischerweise auch kühl hergestellt und verpackt werden. In vielen Abteilungen sind es deswegen sechs bis zehn Grad Celsius. Gregori sagt: „Man bewegt sich aber oft. Da kann es sein, dass man so eine Thermojacke gar nicht braucht. In der Verpackung, wo ich jetzt gerade bin, bewege ich mich aber nicht so viel. Da brauche ich sie.“ Dort, wo die Kochwurst hergestellt oder geräuchert wird, ist es natürlich wärmer.

„Ich weiß jetzt, was drin ist“, sagt Gregori über seine Ausbildung in der Lebensmittelindustrie. „Man kriegt dadurch auch eine ganze andere Wertschätzung für die Produkte und lernt, was für eine Arbeit dahintersteckt. (sa) ■

 **STANDORT
SCHMÖLLN**

 **Wolf**
ECHTER
ESSGENUSS

WERDE TEIL DES AZUBI-TEAMS UND GESTALTE MIT UNS DEINE ZUKUNFT!

BEGINNE DEINE AUSBILDUNG ALS

- Fleischer (m/w/d)
- Fachkraft für Lebensmitteltechnik (m/w/d)
- Maschinen- und Anlagenführer (m/w/d)
- Kaufmann für Büromanagement (m/w/d)
- Fachlagerist (m/w/d)
- Fachkraft für Lagerlogistik (m/w/d)
- Fachinformatiker für Systemintegration (m/w/d)
- Mechatroniker (m/w/d)

BEWIRB DICH JETZT!

✈ wolf-essgenuss.de/ausbildung
f [facebook.com/derneuewolf](https://www.facebook.com/derneuewolf)



WERDE GASTGEBER!

STARTE DEINE AUSBILDUNG

- ★ **Fachmann/frau f. Restaurants und Veranstaltungsservice***
- ★ **Hotelfachmann/frau***
- ★ **Koch/Köchin***
- ★ **Brauer/in Mälzer/in***

*Der Mensch zählt! Wir setzen auf Vielfalt und denken nicht in Kategorien wie etwa Geschlecht, ethnische Herkunft, Religion oder Identität.

 **HOTELPARK
STADTBRAUEREI ARNSTADT**



Hotelpark Stadtbrauerei Arnstadt GmbH
Tel.: 03628/ 607 400 | personal@hotelpark-arnstadt.de | www.hotelpark-arnstadt.de



Die quellfrische Ausbildung im grünen Herzen Thüringens.

Wir sind Thüringens größter Mineralbrunnen. 150 engagierte Mitarbeiter* – 1 Team: Dieser gemeinsame Gedanke trägt unseren Erfolg.

Werde Teil unseres Teams und erlerne bei uns deinen Wunschberuf in Produktion, Logistik, Instandhaltung oder im Büro. Hilf mit, die Thüringer mit ihren beliebtesten Durstlöschern zu versorgen.

Wir freuen uns auf dich!



**THÜRINGER
WALDQUELL**

- **Fachkraft für Lebensmitteltechnik***
- **Maschinen- und Anlagenführer***
- **Fachkraft für Lagerlogistik***
- **Fachlagerist***
- **Mechatroniker***
- **Kaufleute für Büromanagement***

Bewirb dich einfach unter:
www.twq.de/karriere

Außerdem bieten wir dir Praktikumsplätze in den Bereichen Produktion, Logistik und Instandhaltung an.

*Aus Gründen der Lesbarkeit wurde im Text nur eine Form, die männliche, gewählt. Die Angaben beziehen sich jedoch stets auf alle Geschlechter m/w/d.





Destillateur
(m/w/d)

Für die edlen Tropfen

Eierlikör, Rum, Kräutlerlikör: Was in keiner Bar fehlen darf und auch in vielen Wohnzimmern zu finden ist, muss ja auch hergestellt werden. Das macht nicht irgendwer, nein, für diese komplexe Aufgabe sind Destillateure wie Dorothea, Emma und Felix zuständig. Alle drei arbeiten bei Nordbrand Nordhausen: Dorothea in der Spirituosenherstellung, Felix in der Produktentwicklung und Emma hat gerade ihre Ausbildung begonnen.

Als Destillateur bist du der Experte, wenn es um Spirituosen geht – egal, ob es sich dabei um Likör, Whisky, Rum oder Weinbrand handelt. Du lernst während der dreijährigen dualen Ausbildung, welches alkoholische Getränk welche Grenzwerte beim Säure- und Alkoholgehalt hat und warum sich nicht jeder Schnaps, der aus Obst gewonnen wurde, Obstler nennen darf. Grundlage dafür ist die Spirituosenverordnung. „Das ist quasi unser Destillateurgesetz“, sagt Dorothea. Felix ergänzt: „Danach muss man sich richten. Man kann jetzt nicht einfach einen Whisky nur ein Jahr reifen lassen. Ein Whisky muss mindestens drei Jahre in Holzfässern reifen.“

Emma ist gerade im ersten Ausbildungsjahr. Sie ist bei einer Hausarbeit in der Schule auf diesen Beruf aufmerksam geworden: „Ich habe eine Hausarbeit über Parfüm geschrieben und fand den Herstellungsprozess sehr spannend. Danach war Parfümeur mein erster Berufswunsch, aber dort kommt man ganz schlecht rein. Ich finde es total faszinierend, wie man aus einem Lebensmittel, das nicht haltbar ist, durch Destillation den Geruch und den Geschmack haltbar machen kann.“ In den ersten Monaten ihrer Ausbildung hat sie verschiedene Abteilungen in der Herstellung kennengelernt. In der Grundstoffherstellung hat sie aus Kräutern und anderen Drogen Aromen hergestellt – zum Beispiel Pfefferminzaroma aus Pfefferminze für Pfefferminzlikör. Mit Drogen sind übrigens keine illegalen Rauschmittel gemeint, sondern pflanzliche Rohstoffe und Gewürze. Die Aromen sind, nachdem sie wochenlang durchgezogen sind und der Ansatz filtriert wurde, hochkonzentriert. Ein Zehn-Liter-Eimer Aroma

reiche laut der 21-Jährigen aus, um in einem 5.000-Liter-Behälter für einen intensiven Geschmack zu sorgen.

Als nächstes steht bei Emma der erste Block in der Berufsschule an. Für zwei Monate lernt sie am Fritz-Henßler-Berufskolleg in Dortmund – der einzigen Berufsschule für Destillateure in Deutschland – die ersten wichtigen Theoriekenntnisse über ihren Beruf. Eins der wichtigsten Themen dort ist: „Wasser!“, weiß Dorothea, die bereits seit drei Jahren ausgelernt ist. „Das ist das Thema schlechthin für uns Destillateure, denn es ist unser wichtigster Rohstoff.“ Zudem ist die Destillation natürlich ein großes Thema, also wie man aus einem Rohstoff Alkohol gewinnt. Auch Drogenkunde wird behandelt.

Darüber hinaus werden an der Berufsschule auch die Geschmacks- und Geruchssinne der angehenden Destillateure geschult. Mit sogenannten Geschmacksschwellentests sollen die Auszubildenden empfindlicher werden. Dorothea: „Es gab zum Beispiel einen Dreifach-Test mit Pfeffi. Einer war mit ein bisschen Zitronensäure gemischt. Den mussten wir finden.“ Aber keine Sorge: Im ersten Lehrjahr und auch zur Zwischenprüfung finden die Verkostungen mit Fruchtsäften statt.

Mit Verkostungen hat Felix in der Produktentwicklung viel zu tun. Wenn er ein neues Produkt entwickelt, muss er oder jemand aus seinem Team jeden Zwischenschritt verkosten und dokumentieren. „Wir probieren und notieren

dann, ob es etwa zu süß ist oder mehr Süße braucht. Die Dokumentation ist dabei sehr wichtig, denn vielleicht entwickeln wir ein Produkt, dass zwar nicht produziert wird, aber in ein paar Jahren soll etwas Ähnliches entwickelt werden. Dann kann man darauf zurückgreifen“, erklärt er. Ein verantwortungsbewusster Umgang beim Verkosten ist dabei extrem wichtig, um keine körperlichen Schäden davon zu tragen. „Wir verkosten nur ganz kleine Mengen. Nur die Zunge wird benetzt und man kann es auch wieder ausspucken, um die Belastung so gering wie möglich zu halten. Da wird auch vom Unternehmen sehr stark darauf geachtet“, betont der 23-Jährige.

Felix wollte zuerst Chemielaborant werden. Sehr passend, denn in der Produktentwicklung ist er im Labor tätig. Ein Grund, warum er dann doch Destillateur geworden ist, ist sein Opa. „Er hat früher in einer Traditionsbrennerei in Eisenach gearbeitet. Daher hatte ich schon viel vom Beruf des Brenners gehört. Ich habe bei Nordbrand ein Praktikum gemacht und das hat mir gefallen. Außerdem trete ich als Destillateur in die Fußstapfen meines Opas und setze sozusagen die Familientradition fort. Das war ein zusätzlicher Ansporn“, erzählt er begeistert.

Dorothea ist übrigens auch mithilfe ihrer Familie zu ihrem Traumberuf gekommen: Gemeinsam mit ihrem Papa hatte sie überlegt, in welchen Schulfächern sie gut ist und was sie mal werden möchte – bei einem gemeinschaftlichen Eierlikör. Ihr Papa habe dann gesagt: „Wie wär’s mit Nordbrand?“. So ist sie auf den Destillateur gekommen. Ein Praktikum hat sie überzeugt. Jetzt in der Spirituosenherstellung mischt sie Alkohol, Wasser, Zucker und Aromen in großen Edelstahltanks, stellt die Ventile ein und berechnet die Rezeptur. „Ich kann aber nicht einfach das herstellen, worauf ich Lust und Laune habe, sondern richte mich nach den Plänen“, sagt sie. (sa) ■

Destillateur



Auf der Grundlage von Kartoffeln, Obst oder Getreide stellst du als Destillateur alkoholische Getränke her. Dabei bedienst du Anlagen, setzt Auszüge von Aromen aus Kräutern und Drogen an und sicherst die Qualität der Spirituosen. In der Produktentwicklung erfindest du neue Spirituosen.

Dauer: 3 Jahre

Voraussetzungen: Destillation ist ein chemischer Vorgang, deswegen sind Chemie-Kenntnisse für diese Ausbildung unerlässlich. Auch Prozentrechnung ist wichtig. Darüber hinaus solltest du gute Geschmacks- und Geruchssinne haben.

Chancen: Als ausgebildeter Destillateur kannst du Weiterbildungen zum Destillateurmeister, Industriemeister für Lebensmittel oder Techniker für Lebensmitteltechnik angehen.



DER MOMENT
SIND WIR

NORDBRAND NORDHAUSEN
EIN UNTERNEHMEN VON ROTKAEPFCHEN-MUMM

**WIR BILDEN AUS
AM STANDORT NORDHAUSEN.**

**INFORMIERE DICH JETZT UNTER:
WWW.NORDBRAND-NORDHAUSEN.DE**

WERDEN SIE TEIL UNSERER ERFOLGSGESCHICHTE

Wir sind Markengestalter, Teamplayer und Weiterdenker. Wir leben die Leidenschaft für exzellenten Wein, Sekt und Spirituosen. Wir streben nach dem perfekten Genuss. Du hast Spaß an einer Berufsausbildung beim Marktführer, die komplexes Wissen und handwerkliches Geschick fordert und fördert? Dann schick uns jetzt Deine Bewerbung an:
bewerbung.nordhausen@rotkaepfchen-mumm.de



AUSBILDUNG UND DUALES STUDIUM IN DER **TOSKANAWORLD** – DEINE ZUKUNFT STARTET HIER> www.karriere.toskanaworld.net

Du bist hilfsbereit, zielstrebig, arbeitest gern mit Menschen und suchst eine Ausbildung mit flexiblen Arbeitszeiten, Karrierechancen und globalen Möglichkeiten?

- **Fachmann für Restaurants und Veranstaltungsgastronomie**
- **Hotelfachmann**
- **Kaufmann für Hotelmanagement**
- **Koch**
- **Fachkraft für Gastronomie**
- **Kaufmann für Tourismus und Freizeit**
- **Kaufmann im Gesundheitswesen (Bad Sulza)**

alles (m/w/d)

Unsere Referenzen: Wiederholt ausgezeichnet mit dem Zertifikat „Garantierte Ausbildungsqualität“ von IHK und DEHOGA

Hast Du Dein Abitur vor Augen?

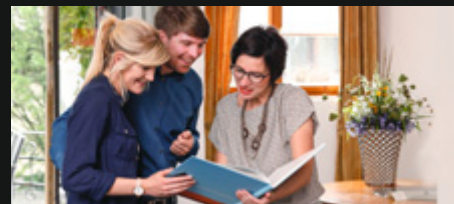
Dann starte Deine Zukunft mit uns als Praxisbetrieb und einem Dualen Studium für:

- **Tourismusmanagement**
- **Management im Gesundheitswesen (Bad Sulza)**
- **Soziale Arbeit (Bad Sulza)**

Weitere Informationen:

.....> <http://toskanaworld360.net>

Unsere Standorte: 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



Bewirb Dich jetzt bei uns:

Toskanaworld

Rudolf-Gröschner-Str. 11 • 99518 Bad Sulza

Sandra Laue T 036461 92005

LaueS@toskanaworld.net

toskanaworld
glück und gesundheit

www.wiyou.de



AZUBIS GESUCHT!

★ ★ ★ **AHORN**
PANORAMA
HOTEL OBERHOF



Wir suchen Azubis (m/w/d) als:

- ✓ Hotelfachleute
- ✓ Fachleute für Restaurants und Veranstaltungsgastronomie
- ✓ Fachkräfte für Gastronomie
- ✓ Köche
- ✓ Fachkräfte Küche
- ✓ Duales Studium im Bereich Tourismus



Attraktive Vorteile und Vergünstigungen

- ✓ kostenfreie Verpflegung und ggfls. Unterkunft
- ✓ Zahlung von Erholungs- und Weihnachtsgeld
- ✓ Zuschuss zum Führerschein Klasse B
- ✓ Erstattung der Kosten für Schulbücher, bis zu 50% für die Übernachtung in der Berufsschulwoche
- ✓ Nutzung von Azubi:web, dem digitalen Berichtsheft und Lernplattform
- ✓ kostenfreie Urlaube innerhalb der Hotelgruppe
- ✓ Schulungen, Trainings, Prüfungsvorbereitungen
- ✓ Austauschprogramm mit anderen AHORN Hotels & Resorts
- ✓ Azubi-AWARD: Auf die Besten warten viele Preise!

Jetzt bewerben: www.karriere.ahorn-hotels.de · T: 036842 504203
Ina Holland-Letz · bewerbung.panoramahotel@ahorn-hotels.de

Drei-Lehrjahre-Menü

Klöße mit Rotkraut und Rouladen oder doch lieber eine leckere Pilzpfanne? Was ist dein Lieblingessen? Und liebst du es auch, diese Gerichte zuzubereiten? Bei Dominic ist es so. Er hat schon als Kind gerne mit seinen Großeltern gekocht und hat seine Leidenschaft jetzt zum Beruf gemacht. Im Hotel Resort Schloss Auerstedt, das zur Toskanaworld in Bad Sulza gehört, ist er gerade mitten in seiner Ausbildung zum Koch.

Ganz oben auf deiner To-do-Liste steht bei dir natürlich das Kochen. Doch du erstellst auch Speisepläne, kaufst die Zutaten für deine Gerichte ein und richtest die Speisen schön an. Am Ende des Arbeitstages sorgst du wieder für eine blitzblanken Küche.

Dauer: 3 Jahre

Voraussetzungen: Am wichtigsten ist für diesen Beruf der Spaß am Kochen. Zudem solltest du ein Auge für Details haben und gut in Mathe sein, um Mengenangaben zu kalkulieren.

Chancen: Wenn du in der Küche den Ton angeben möchtest, kannst du die Weiterbildung zum Küchenmeister absolvieren. Darüber hinaus hast du als Koch viele Möglichkeiten, dich in deinem Interessengebiet weiterzubilden.



Im ersten Lehrjahr habe er zumeist eher kleinere Aufgaben in der Küche übernommen, so Dominic: spülen, Käse- und Wurstplatten legen, Gerichte dekorieren. Ab Mitte des zweiten Lehrjahres seien vermehrt Koch-Aufgaben hinzugekommen. „Ich durfte dann immer mehr mit dem Küchenchef mitkochen. Da hatte ich mich sehr drauf gefreut“, erinnert sich der 20-Jährige. Inzwischen ist er bereits im dritten Lehrjahr und hat schon in vier Küchen der Toskanaworld Erfahrungen sammeln können. Zu seinen Aufgaben gehört es neben dem Kochen an sich, die Vorbereitungen dafür zu treffen: Bestellungen zu machen, Soßen zu kochen, Gemüse zu schneiden und Desserts anzurichten.

„Man schaut sich in der Küche sehr viel von den anderen Mitarbeitenden und vom Küchenchef ab. Das Kochen lernt man dann durchs Nachmachen und durchs Aufschreiben, wie es die anderen machen“, so Dominic. „Irgendwann sagt dann ein Facharbeiter: Mach du das doch mal.“ Zudem sind die angehenden Köche auch bei Seminaren des Deutschen Hotel- und Gaststättenverbandes (Dehoga) und erfahren dort alles, was sie beim Kochen beachten müssen. Sie lernen dort auch, wie sie Fisch filetieren und verschiedene Soßen wie Mehlschwitze, Rinderkraftbrühe und Fischsoßen ansetzen.

Dominics Berufsschule ist in Weimar. Im ersten Lehrjahr war er in einer gemischten Klasse mit anderen Auszubildenden aus dem Gastgewerbe. Seit dem zweiten Lehrjahr ist er in einer reinen Koch-Klasse. Dort hat er zum Beispiel auch Französisch-Unterricht, da früher viele Fachbegriffe auf dieser Sprache waren. Auch heutzutage sind Bezeichnungen wie „Chef de Cuisine“ für Kü-

chenchef und „Sous Chef“ für seinen Stellvertreter noch gängig. Immer wichtiger wird aber auch Englisch bei Begriffen wie „Convenience Food“ für bereits vorbereitete Lebensmittel, die die Arbeit in der Küche erleichtern, und „Food und Beverages“ für Speisen und Getränke. Auf dem Stundenplan in der Berufsschule stehen darüber hinaus Getränkelehre sowie Unterricht über die verschiedenen Speisen und Gerichte. Auch Wirtschaftslehre nimmt eine nicht wegzudenkende Rolle ein.

Offensichtlich sollten Schüler, die sowieso nicht gerne kochen, keine Koch-Ausbildung anstreben. „Ohne Interesse am Kochen geht's nicht!“, betont Dominic. „Man sollte schon ein paar grundlegende Sachen wissen.“ Auch, was das Thema Rauchen bei Köchen angeht, hat der 20-Jährige eine klare Meinung: „Man weiß ja, dass Rauchen den Geschmackssinn verändert oder manipuliert. Deswegen bin ich gar kein Freund davon.“

Was Dominic am besten an seinem Beruf gefällt? „Das Kochen an sich!“, ist er sich sicher. „Ich mag es, dass ich mich kreativ ausleben kann und auch ein bisschen Mitspracherecht habe. Es ist schön, andere Menschen zufrieden zu stellen, auch wenn es nur ums Essen geht. Außerdem macht mir die Zusammenarbeit mit den Kollegen sehr viel Spaß.“ Die körperliche Anstrengung merkt man laut dem angehenden Koch zwar schon, wenn man den ganzen Tag steht und die Kisten und Kochtöpfe trägt, aber da gewöhnt man sich schnell dran, verspricht er. „Ich fände es sehr schön, wenn sich mehr Menschen entscheiden würden, Koch zu werden.“ (sa) ■

Restaurant- fachmann

(m/w/d)

**Fach-
mann für
Restaurants und
Veranstaltungs-
gastronomie**
(m/w/d)

Aufmerksame Gastgeber

Gemeinsam mit der Familie Essen gehen. Das gehört beim Geburtstag der Tante genauso dazu, wie zu Feiertagen oder im Urlaub. Wen wir umgangssprachlich als „Kellner“ bezeichnen, sind Restaurantfachleute. Seit diesem Sommer tragen sie neue Bezeichnungen, die wir euch auf der rechten Seite vorstellen. Duc Minh und Ida haben Anfang des Jahres beziehungsweise vor einem Jahr ihre Ausbildung im Ahorn Panorama Hotel Oberhof begonnen.

Duc Minh gefallen die Aufgaben im Service am besten: Gäste bedienen, das Restaurant für das Frühstücksbuffet und das Abendessen vorbereiten und es, wenn die Gäste vom Tisch aufgestanden sind, wieder sauber machen. Je nachdem, in welcher Schicht er und seine Kollegen arbeiten, fallen unterschiedliche Aufgaben an. Während sich die Gäste beim Frühstück selbst ihre Speisen nehmen und die Restaurantfachleute dafür zuständig sind, zu helfen, wo was steht, nehmen sie am Abend die Bestellungen auf und kassieren die Gäste ab. „Mir gefällt, dass ich viel mit den Gästen sprechen kann. So kann ich mein Deutsch verbessern und viel über Deutsche lernen“, erklärt der 23-jährige Vietnameser. Er hat in seinem Heimatland das B1-Sprachlevel erreicht und übt jetzt fleißig weiter. Auch Ida macht der Umgang mit den Gästen am meisten Spaß: „Wenn wir abends die Getränkebestellungen aufnehmen oder kassieren, ist das echt schön. Viele erzählen einem, woher sie kommen, oder in welchen anderen Ahorn-Hotels sie schon waren. Wir haben auch ganz viele

Bus-Gruppen und wenn man von den älteren Herrschaften hört, wo sie schon überall im Urlaub waren, und was sie so für Geschichten erzählen, ist das richtig schön.“

Darüber hinaus übernehmen sie aber auch viele weitere Aufgaben. Wenn Tagungen in dem Hotel veranstaltet werden, bereiten sie diese vor und betreuen die Teilnehmer, in dem sie sie in den Kaffeepausen mit Getränken und Snacks versorgen. „Wir haben auch viele Geburtstagsfeiern“, zählt Ida weiter auf. „Dann müssen wir die Geburtstagstische schön eindecken, zum Beispiel für Kindergeburtstage, aber auch für Hochzeitstage. Gerade wir Azubis dürfen da schon selbst planen und schauen, wie wir den Tisch eindecken und gestalten wollen. Da sind wir Azubis schon recht frei.“

Sowohl Ida als auch Duc Minh waren bereits im Housekeeping. Dort waren sie hauptsächlich für die Reinigung der Zimmer zuständig. „Wir kommen auch noch in die Küche. Wir können in viele verschiedene Berufe reinschnuppern, die trotzdem was mit unserer Arbeit zu tun haben“, erklärt die 17-Jährige. Auch in der Berufsschule lernen die angehenden Fachleute für Restaurants und Veranstaltungsgastronomie das Kochen. Während ihres ersten Lehrjahres waren Ida und Duc Minh im Kompetenzzentrum des Deutschen Hotel- und Gaststättenverbandes (Dehoga) Erfurt viel in der Küche und haben dort unter anderem Schneidetechniken und die Zubereitung von einfacheren Speisen gelernt. Ansonsten lernen sie dort alles über die verschiedenen Lebensmittel, den Umgang mit den Gästen, wofür welches Besteck benutzt wird, welche Weine es gibt und welches Getränk in welchem Glas serviert wird.

Für Duc Minh ist es eine Herausforderung, die Fachwörter zu lernen: „Aber die Kollegen helfen mir, wenn ich nicht alle Fachwörter verstanden habe.“

Ida gibt als eine weitere Herausforderung zu bedenken, dass es auch manchmal Gäste gebe, die etwas zu nörgeln haben. „Dann muss man natürlich trotzdem weiter freundlich bleiben und versuchen, dem Gast trotzdem weiterzuhelfen“, erklärt sie. Daran, dass sie viel an den Wochenenden arbeite, habe sich Ida schnell gewöhnt und das sei kein Problem für sie.

Ida ist sich sicher, was Schüler, die sich für diesen Beruf interessieren, auf jeden Fall mitbringen sollten: „Freundlichkeit!“ Auch wenn man selbst mal einen schlechten Tag hat, sollen die Gäste das nicht mitbekommen. Außerdem sollte man sehr aufmerksam sein, damit man mitbekommt, wenn die Gäste etwas wollen.“ Duc Minh gibt zukünftigen Auszubildenden mit auf den Weg, dass sie fleißig lernen und Fragen stellen sollen, wenn sie etwas nicht verstehen. Ansonsten sollten sie laut Ida auch gute Deutsch- und Englischkenntnisse mitbringen und für die Abrechnungen und das Kassieren auch Rechnen können. (sa) ■



Eine Prise Neues

Während Duc Minh und Ida noch ihre Ausbildungen zu Restaurantfachleuten absolvieren, wurden zum August 2022 die Ausbildungsordnungen im Hotel- und Gastgewerbe aktualisiert. Alle, die jetzt ihre Ausbildung im Gastgewerbe beginnen, lernen die neuen Ausbildungsinhalte. Damit geht einher, dass sich auch die Bezeichnungen für die Berufe geändert haben.

Fachkraft für Gastronomie (m/w/d)

Seit August kannst du in deiner Ausbildung zur Fachkraft für Gastronomie zwischen den beiden Schwerpunkten Restaurant-service und Systemgastronomie wählen.

Im Restaurantservice liegt der Fokus auf dem Bedienen von Gästen am Tisch, während er in der Systemgastronomie auf dem Umgang mit Markenstandards liegt. Mit Systemgastronomie sind Restaurants gemeint, die zentral gesteuert werden. Denn in jedem Restaurant einer Kette sollen natürlich die gleichen Standards gelten, die Gerichte und Beilagen gleich schmecken. Deswegen ist dort die Einhaltung des vorgegebenen Standards extrem wichtig. Nach der Ausbildung zur Fachkraft für Gastronomie kannst du deine Ausbildung noch um ein Jahr fortsetzen und Fachmann für Restaurants und Veranstaltungsgastronomie beziehungsweise Fachmann für Systemgastronomie werden.

Fachmann für Systemgastronomie (m/w/d)

Als Fachmann für Systemgastronomie übernimmst du ähnliche Aufgaben wie die Fachkräfte für Gastronomie mit dem Schwerpunkt Systemgastronomie, schließlich baut deine dreijährige Ausbildung auf dieser auf.

Auch du arbeitest in erster Linie in Fast-Food-Ketten, Selbstbedienungsrestaurants und Cateringunternehmen. Dort organisierst du alle Bereiche des Restaurants nach dem zentral festgelegten Gastronomiekonzept. Du trägst jedoch mehr Verantwortung. Seit der Neuordnung werden die Fachmänner verstärkt im jeweiligen Ausbildungsbetrieb eingesetzt und dort geschult, insbesondere in den Bereichen Personalwirtschaft und Marketing. Der Schwerpunkt deiner Ausbildung liegt unter anderem im kaufmännischen Bereich. Das betrifft den Einkauf und die Lagerung von Zutaten, aber auch die Personalplanung. Nach deiner Ausbildung kannst du zum Beispiel Schichtleiter werden und schreibst die Dienstpläne.

Fachmann für Restaurants und Veranstaltungsgastronomie (m/w/d)

Der Service gegenüber den Gästen im Restaurant steht für dich als Fachmann für Restaurants und Veranstaltungsgastronomie an oberster Stelle.

Ähnlich den Systemgastronomen übernimmst du mehr Verantwortung als die Fachkräfte für Gastronomie. Es gibt auch Überschneidungen zu den Hotelfachleuten. Im Restaurant bist du jedoch der ausgewiesene Experte. Du weißt dank der dreijährigen Ausbildung, wie du Tische deckst und dekorierst, Gäste empfängst und wie du am besten auf Wünsche und Beschwerden von Gästen eingehst. Natürlich hast du auch die passende Weinempfehlung zur Tageskarte parat. Kurz: Du bist im Restaurant egal zu welchem Anlass der perfekte Gastgeber. Früher hieß der Beruf Restaurantfachleute. Seit der Neuordnung liegt ein verstärkter Fokus deiner Ausbildung auf dem Bereich Veranstaltung. Der kaufmännische Bereich wird um Inhalte in der Gastkommunikation und Verkaufsförderung ergänzt.

KURZ & KNAPP

Dauer: 2 Jahre

Voraussetzungen: Ein Hauptschulabschluss ist empfehlenswert. Da du viel mit Gästen zu tun haben wirst, solltest du gut in Deutsch sein. Für das Housekeeping helfen Kenntnisse der Hauswirtschaftslehre.

Chancen: Nach einem weiteren Ausbildungsjahr bist du Fachmann für Systemgastronomie oder Restaurants und Veranstaltungsgastronomie.

KURZ & KNAPP

Dauer: 3 Jahre

Voraussetzungen: Hier solltest du ein Organisationstalent und Perfektionist sein. Gute Mathekenntnisse sind hilfreich.

Chancen: Mit mehr und mehr Berufserfahrung kannst du Schicht- oder Filialleiter werden. Zudem kannst du dich zum Fachwirt für Gastgewerbe weiterbilden oder deinen Betriebswirt in der Systemgastronomie machen.

KURZ & KNAPP

Dauer: 3 Jahre

Voraussetzungen: Neben dem Blick fürs Detail solltest du das Große und Ganze im Auge behalten können und auch in stressigen Situationen ruhig reagieren.

Chancen: Du kannst dich zum Restaurantmeister weiterqualifizieren, deinen Fachwirt im Gastgewerbe machen oder deinen Betriebswirt im Hotel- und Gaststättengewerbe.

Fachkraft Küche (m/w/d)

Die Fachkraft Küche ist der neue Beruf, den es erst seit diesem August gibt.

Die Ausbildung orientiert sich an der zum Koch, jedoch dauert sie nur zwei Jahre. Grund dafür ist, dass insbesondere die Theorie etwas abgespeckt ist. Als Fachkraft Küche lernst du die wichtigen Grundlagen des Kochens von Suppen, Soßen und Eintöpfen über Salate bis zu einfachen Fleisch- und Fischgerichten sowie Beilagen. Du setzt die anfallenden Aufgaben selbst um und arbeitest meistens im Team. Wenn du die Arbeit in der Küche magst und lieber direkt anpacken möchtest, statt zu delegieren und zu organisieren, dann kann dieser Karriereweg der richtige für dich sein. Wenn du möchtest, kannst du im Anschluss an deinen erfolgreichen Abschluss deine Ausbildung problemlos fortsetzen, um Koch zu werden.

KURZ & KNAPP

Dauer: 2 Jahre

Voraussetzungen: Du solltest gut mit stressigen Situationen umgehen können, einen guten Geschmackssinn und körperliche Fitness haben.

Chancen: Mit dem Abschluss zur Fachkraft Küche kannst du dich recht einfach zum Koch weiterqualifizieren.

Hotel- fachmann (m/w/d)

Als Hotelfachmann bist du mittendrin im Geschehen. Du stehst an der Rezeption und kümmerst dich um das Check-in der Gäste und erklärst ihnen den Weg zu ihren Zimmern.

Der Empfang und die Reservierungen sind deine Kernaufgaben, doch du machst noch viel mehr. Wenn du für die Restaurantarbeiten eingeteilt bist, berätst du die Gäste zu den Speisen, empfiehlst den passenden Wein und servierst die Gerichte. Darüber hinaus wirst du in der Küche eingesetzt, denn du hilfst auch bei der Zubereitung von kleineren Gerichten wie Salaten. Schließlich gehört auch das Housekeeping, also die Aufräumarbeiten, zu deinem Aufgabenbereich: Shampooflaschen auffüllen, sicherstellen, dass die Zimmer gereinigt sind, bevor neue Gäste ankommen und Betten neubeziehen. In der neugeordneten dreijährigen dualen Ausbildung wird fortan auf die Bereiche Housekeeping und Food & Beverages (Speisen und Getränke) detaillierter eingegangen.

KURZ & KNAPP

Dauer: 3 Jahre

Voraussetzungen: Kontaktfreudigkeit, starke Nerven, der Blick fürs Ganze sowie gute Mathe-, Deutsch- und Englischkenntnisse sind wichtig.

Chancen: Du kannst ein Hotelmanagement-Studium anschließen oder deinen Hotelmeister machen.

Kaufmann für Hotel- management (m/w/d)

Aus dem Hotelkaufmann wurde der Kaufmann für Hotelmanagement.

Mit der Neuerung geht auch einher, dass deine Ausbildung im dritten Lehrjahr um weitere steuerliche, analytische und kaufmännische Aspekte ergänzt wird. Ein neuer Bereich ist zudem das Revenue- und Channel-Management. Dahinter verbergen sich Aufgaben im Buchungsverhalten und den Vertriebskosten. Als Kaufmann für Hotelmanagement koordinierst du die verschiedenen Bereiche eines Hotels: Übernachtungsbetrieb, Restaurant, Küche, Lager und Verwaltung. Ähnlich den Hotelfachmännern kennst du dich in allen Bereichen des Hotelmanagements aus und kannst dort, wenn nötig, auch einspringen. Dein Fokus liegt jedoch im kaufmännischen und organisatorischen Bereich. Dazu zählen Buchhaltung, Einkauf und Personalwesen. (sa) ■

KURZ & KNAPP

Dauer: 3 Jahre

Voraussetzungen: Gute Mathe- und Wirtschaftskennntnisse sind das A und O.

Chancen: Nach der Ausbildung stehen dir Weiterqualifizierungen zum Fachwirt beziehungsweise Betriebswirt im Gastgewerbe offen. Zudem sind ein Studium im Hotel- und Tourismusmanagement sowie die Weiterbildung zum Hotelmeister möglich.

Schulabschluss in Sicht?

Ausbildung

(1.100 €/Monat im 1. Jahr, bei Vollzeit)

Abiprogramm

(1.200 €/Monat in den ersten 6 Monaten, bei Vollzeit)

Duales Studium

(1.500 €/Monat im 1. Jahr, bei Vollzeit)

Bewirb dich auf jobs.lidl.de
#teamlidl

*Mindesteinstiegslohn für tarifl. Mitarbeiter 14 €/Std. (auch ohne abgeschlossene Berufsausbildung), je nach Erfahrung und Tarifgebiet deutlich mehr. Gilt nicht für Praktikum, Ausbildung, Abiprogramm sowie Duales Studium.



Lidl lohnt sich

Oder lerne uns über
einen **Schülerjob**
(14 €/Std.*) oder ein
Praktikum kennen!

Verkauf, Logistik,
Verwaltung



jetzt
bewerben!

Berufsausbildung bei der NABA

Die **NABA Feinkost** ist ein mittelständisches Familienunternehmen und ein führender Hersteller von Bio-Lebensmitteln im Bereich Convenience und pastöse Feinkost. An unserem Hauptstandort in Gierstädt bei Erfurt produzieren wir ein sehr umfangreiches Produktportfolio für viele bekannte Bio-Handelsmarken.

So vielfältig wie unser Produktsortiment ist auch unser Team. Was uns eint, sind die Leidenschaft für gute Bio-Nahrungsmittel und sehr viel Engagement.

Wir sind auf der Suche nach neuen Azubis (m/w/d), die diese Eigenschaften mit uns teilen:

**Fachkraft für
Lebensmitteltechnik**

3 Jahre

**Maschinen- und
Anlagenführer*in**

2 Jahre

**Fachkraft für
Lagerlogistik**

3 Jahre

Fachlagerist*in

2 Jahre

Wenn wir dein Interesse geweckt haben, dann schick uns deine Bewerbung mit Lebenslauf bitte per Mail an Mandy Schneider unter bewerbung@naba.de

NABA Feinkost GmbH | Apfelring 1 | 99100 Gierstädt | www.naba.de | 036206 253-29



Die bringen's

Die gesamte Lebensmittelindustrie würde nicht ohne die Logistik funktionieren. Die Logistiker verknüpfen die Produzenten mit den Kunden, liefern fertige Ware sowie Rohstoffe und sind die Experten auf den Straßen oder im Lager. Berufskraftfahrer und Fachkräfte für Lagerlogistik stehen dabei im Fokus. Die Berufe verbindet, dass die Auszubildenden spezielle Führerscheine während der Ausbildung absolvieren müssen.



Leon ist Berufskraftfahrer-Azubi beim Lebensmittel-Großhändler EGV in St. Gangloff. „Ich wollte wirklich schon immer Lkw fahren. Es gab nie etwas anderes“, sagt der 21-Jährige.

Eine Voraussetzung für den Beruf – zumindest bei einem Lebensmittel-Großhändler wie bei Leon – ist die Bereitschaft, früh aufzustehen. Um 3 Uhr verlässt er den Hof. „In der Nacht, wenn noch alles frei ist, dann kannst du einfach düsen!“, schwärmt er. Dann liefert er die Ware aus und entlädt seinen 40-Tonner, bis er gegen Mittag wieder auf den Hof rollt. „Jeder Tag ist dabei unterschiedlich. Mal geht es nach Suhl, mal nach Halle: Überall in Thüringen, Sachsen und Sachsen-Anhalt bin ich unterwegs.“

Sobald die Route steht, rollt Leon los – und das im Zeitalter von Google Maps und anderen Apps ganz Old School: „Ich persönlich fahre ohne Navi“, erzählt er. Es gebe keine Navigationsapps oder Geräte speziell für Lkw. Wer dann stur nach Ansage fährt, kann eine böse Überraschung erleben, wenn im Streckenverlauf eine Straße zu schmal oder eine Brücke zu niedrig ist. Leon erklärt: „Deswegen muss man auch schnell Schilder lesen können. Der Ort steht auf dem Lieferschein und in der Stadt sind ja die Krankenhäuser, Bundeswehr-Standorte und Pflegeheime, die ich anfare, immer ausgeschildert. Wenn ich dort angekommen bin, muss ich eh immer fragen, wo die Warenannahme ist. Das sagt einem Google Maps ja auch nicht.“ (sa) ■

Dauer: 3 Jahre

Voraussetzungen:
Pkw-Führerschein,
technisches Verständnis
guter Orientierungssinn



Ali ist im Logistikzentrum der Hermes Fulfilment GmbH in Ohrdruf gerade mitten in seiner Ausbildung zur Fachkraft für Lagerlogistik. In seiner Ausbildung durchläuft der 22-Jährige alle Abteilungen – vom Wareneingang bis zum Warenausgang und der Retoure.

„Es wird versucht, dass wir den Weg der Ware von vorne bis hinten mitmachen“, erklärt er. Dafür arbeiten sie in jeder Abteilung für rund drei Monate mit. Inzwischen ist Ali im zweiten Lehrjahr und konnte schon Einblicke in verschiedene Bereiche gewinnen. Mit verschiedenen Fahrzeugen fahren er und

seine Kollegen durch die Regale der großen Lagerhalle und sammeln die Artikel ein.

Dauer: 3 Jahre

Voraussetzungen:
körperliche Fitness,
Organisationstalent

Für die verschiedenen Flurförderzeuge absolviert Ali die entsprechenden Führerscheine – von der recht einfach zu erlernenden Ameise über den Frontstapler bis zum Schubmast-

stapler. Wie ein Teleskop kann bei Letztgenanntem die Transportgabel bis zu zehn Meter hoch ausgefahren werden, damit Ali auch die Ware im obersten Fach des Hochregallagers erreicht. Den Schein dafür macht Ali gerade. Dadurch, dass dieser Stapler eine solche Höhe erreicht, ist er einer der am schwierigsten zu beherrschenden Geräte und benötigt viele Praxisstunden. Aber: „Es macht Spaß, das zu lernen“, versichert Ali. „Auf dem Schubmaststapler: da sehe ich mich drauf! Das will ich lernen und können.“ (sa) ■



Emma und Max gehören seit August zum Team Groß- und Außenhandel. Emma ist gerade in der Food-Packaging-Abteilung: „Es ist richtig cool zu sehen, welche Produkte, die wir täglich benutzen, über uns in die Backtheken kommen.“

DAS RICHTIGE GESAMTPAKET FÜR DEINE BERUFLICHE ZUKUNFT.

Trinkst du mit deinen Freunden gern einen Coffee-to-go in der Stadt? Oder holst du dir bei einem Food Truck auch mal einen leckeren Burger auf die Hand? Ohne den Verpackungsspezialisten **PRODINGER** könntest du die Leckereien nicht genießen. Denn die Cafés und Geschäfte hätten für ihre Produkte sonst keine praktischen und coolen Verpackungen.

Du möchtest beim nächsten Coffee-to-go wissen, woher dein Lieblingscafé seine Becher hat? Die **Kaufleute für Groß- und Außenhandelsmanagement** haben die Antwort parat. Sie sorgen dafür, dass die richtigen Coffee-to-go-Becher in der gewünschten Qualität und der vereinbarten Menge beim Kunden ankommen – und zwar zur richtigen Zeit.

Bewirb dich bei uns! Kaufmann/-frau für Groß- und Außenhandelsmanagement (m/w/d)



**Flexible
Arbeitszeiten**



**Azubi-
Projekte**



**Top-Übernahme-
chancen**

Tüte deine Karriere ein und werde Kaufmann/-frau für Groß- und Außenhandelsmanagement bei PRODINGER in Erfurt. Während deiner Ausbildung lernst du den Wareneinkauf und -verkauf kennen, verhandelst mit Lieferanten und Kunden und erstellst Rechnungen sowie Lieferscheine. Gemeinsam mit anderen Azubis und Kolleginnen und Kollegen berätst du die Kunden zu unseren vielfältigen Produkten und Services, erstellst Angebote und sorgst dafür, dass die Waren termingerecht ankommen.

Deine Ansprechpartnerin:

Annette Franz, Ausbildungsleiterin Erfurt
Tel. +49 (0) 36203 697-11, annette.franz@prodinger.de
www.prodinger.de



Ausbildung mit Zukunft



Ausbildung zur Fachkraft für Lagerlogistik (m/w/d)

Ausbildung zum Fachlagerist (m/w/d)

Ausbildung zum Bürokaufmann (m/w/d)

Duales Studium (m/w/d) zum Bachelor of Arts an der DHBW in Heilbronn

(BWL mit Schwerpunkt: Handelslogistik)

Warum XXXLutz? Weil ich Großes bewegen will!

Gute Gründe für XXXLutz:

- Eine umfangreiche Einarbeitung mit Seminaren, Workshops und persönlicher Betreuung an deinem Standort während deiner gesamten Ausbildung
- Digitale Tools die dich rund um deine Ausbildung und die Berufsschule unterstützen. Beispielsweise kannst du dein Berichtsheft in unserer App führen und erhältst Zugriff auf unsere digitale, interaktive Lernplattform, um dich optimal auf deine IHK-Abschlussprüfung vorzubereiten
- Ausgezeichnete Übernahmechancen in einen zukunftssicheren Beruf bei einem von Europas größten Möbelhändlern, sowie die Möglichkeit für weiterführende Trainee-Programme, wie unser erfolgreiches Fit4Future-Programm
- Profitiere vom XXXL Plus Paket: 1 Urlaubstag (zum Geburtstag) geschenkt, Sozialleistungen z.B. kostenlose Krankenzusatz- oder Unfallversicherung, Zuschuss zur betrieblichen Altersvorsorge, Dienststradleasing sowie ein Hilfsprogramm in Notfällen, Arbeitskleidung von Engelbert Strauss und Zuschuss zum Führerschein und zur Monatskarte

Interesse geweckt?

Dann senden Sie uns Ihren Lebenslauf per E-Mail an:

**XXXLutz-E-Commerce-Center
Amt Wachsenburg**

Frau Heike Krech

Wolff-Knippenberg-Straße
99334 Amt Wachsenburg

E-Mail: 1BMN@xxxlggroup.com

Oder Sie besuchen uns online unter:
karriere.xxxlutz.de



XXXLutz

Wir machen Azubis zu Fans. Starte Deine Ausbildung in der Logistik!

Fachlagerist, Fachkraft für Lagerlogistik oder Berufskraftfahrer (m/w/d)

Mit Kunden wie McDonald's, Nordsee, Vapiano und Gorillas spielen wir ganz oben in der Logistik-Liga. Als Fan findest Du bei uns eine starke Gemeinschaft, auf die Du Dich verlassen kannst. Am Standort in **Lederhose** suchen wir engagierten Nachwuchs!

Unser Fanpaket für Dich:

- Abwechslungsreiche Ausbildung
- Sehr gute Übernahmechancen
- Vielfältige Entwicklungsmöglichkeiten
- Faire Ausbildungsvergütung
- Regelmäßige Azubi-Events

Komm ins Team und
bewirb Dich jetzt!



karriere.de@HAVI.com

HAVI Logistics GmbH
Eichenstraße 2, 07589 Lederhose
Herr René Winter, Tel. (036604) 1349-20 | 0173 257 6259



Ausbildung oder Duales Studium in der Logistik

Fachlagerist, Fachkraft für Lagerlogistik,
Kaufmann für Spedition & Logistikdienstleistungen,
Fachinformatiker für Systemintegration oder
Bachelor of Arts „Logistik“ (m/w/d)

+ Azubi-Thüringen-Ticket + Wohnheimkosten + Bücher-
und Lehrmaterialkosten + Garantierte Übernahmeoption +
+ Zahlreiche Karrieremöglichkeiten +

Bewirb Dich bei uns



personal@kontinent-spedition.de; Mobil: 0 160-644 53 25

100
Jahre



WIR SUCHEN DICH!

Ausbildungsbeginn August 2023

STARTE
JETZT
BEI UNS.

Maschinen- und Anlagenführer (m/w/d)

Industriemechaniker (m/w/d)

Fachkraft (m/w/d) für **Lebensmitteltechnik**

Fachkraft (m/w/d) für **Lagerlogistik**

Bewirb dich jetzt unter:

www.tkh-tea.com/karriere

**Ausbildung
zieht immer.**

Tee übrigens auch.

Thüringer Kräuterhof

Gera GmbH & Co. KG

Am Flugplatz 4, 07546 Gera



EGV | AG
FOOD IST UNSER BUSINESS



**AUSBILDUNG
2023**

**BERUFSKRAFTFAHRER
(M/W/D)**

**FACHKRAFT FÜR
LAGERLOGISTIK (M/W/D)**

**KAUFLEUTE FÜR GROß- UND
AUßENHANDELSMANAGEMENT
(M/W/D)**

FACHLAGERIST (M/W/D)

#FOODLOVER GESUCHT

Ausbildungsbetrieb: EGV|AG St. Gangloff • Am Wachtelberg 9 • 07629 St. Gangloff

online:

www.egv.de

schriftlich:

EGV Lebensmittel für Großverbraucher AG

Linda Klose • Werler Straße 42 •

59423 Unna

WhatsApp:



Von After-Shave bis Zinktabletten

„Nein, auch wenn viele das immer denken: In meinem Beruf habe ich nichts mit illegalen Drogen zu tun – maximal mit Heilpflanzen“, erklärt Laura. Die Bezeichnung „Drogist“ kommt aber tatsächlich vom Wort „Droge“, das aber nur ein alter Begriff für Arzneimittel ist. Die 21-Jährige absolviert ihre Ausbildung zur Drogistin im DM Drogerie Markt am Anger in Erfurt. Vereinfacht gesagt, bildet ihr Beruf die Schnittstelle zwischen der Pharmazeutisch-technischen Assistentin und der Kauffrau im Einzelhandel.

Drogisten arbeiten meist in Drogeriemärkten und beraten Kunden zum Sortiment wie Kosmetik, Körperpflege- und Fotografieprodukten und freiverkäuflichen Arzneimitteln. Sie wirken auch in der Warenpräsentation und im Lager mit.

Dauer: 3 Jahre

Voraussetzungen: Wegen der Arbeit mit chemischen und pflanzlichen Materialien solltest du Spaß an Chemie und Biologie haben. Wichtig ist auch ein guter Umgang mit Menschen, da du viel im Austausch mit Kunden stehst. Dafür solltest du auch gut deutsch sprechen.

Chancen: Mit der Weiterbildung zum Fachwirt im Handel kannst du Filialleiter werden. Wenn du dein Wissen auf apothekenpflichtige Arzneimittel erweitern möchtest und dein (Fach-) Abitur abgelegt hast, kannst du Pharmazie studieren.



Wer eine leichte Erkältung hat und auf der Suche nach Mitteln zur Linderung oder Vorbeugung ist, kann auch in einem Drogeriemarkt fündig werden.

Dort werden neben Kosmetik und anderen Produkten auch freiverkäufliche Arzneimittel angeboten. Aus diesem Grund nimmt die Gesundheitslehre im Berufsschulunterricht von Drogisten einen großen Anteil ein. Sie lernen dabei das Sortiment an freiverkäuflichen Arzneimitteln kennen und behandeln Arzneipflanzen, tierische Drogen und chemische Substanzen. Schließlich sollen sie die Kunden im Geschäft bezüglich der Inhalts- und Wirkstoffe beraten und die Anwendung der Präparate fachkundig erläutern können. Wichtig ist in diesem Zusammenhang auch das Fachrecht, in dem die angehenden Drogisten über die Bedeutung des Arzneimittelgesetzes sowie den Handel mit freiverkäuflichen Arzneimitteln, Gefahrstoffen und Lebensmitteln unterrichtet werden. In diesem Zusammenhang erwerben die Auszubildenden auch ihren Sachkenntnisnachweis, der es ihnen erlaubt, solche Produkte zu verkaufen. „Ohne diesen Nachweis dürfen die Arzneimittel in einer Drogerie oder Supermarkt nicht verkauft werden. Mindestens einer in der Filiale muss diesen Nachweis haben“, erläutert Laura. „Wir lernen beispielsweise auch, woran wir bestimmte Krankheitsbilder erkennen und wie man sie behandelt. Die Inhaltsstoffe zu kennen, ist auch bei den Hautpflege-Produkten wichtig, um herauszufinden, ob ein Produkt zum Kunden passt.“

Gerade da man als Drogist mit Kosmetik und pharmazeutischen Produkten zu tun hat, hat Laura sich letztendlich für diesen Beruf begeistert: „Ich habe nach meinem Abi ein Jahr Pause gemacht und in einer C&A-Filiale gearbeitet.

Das hat mir zwar Spaß gemacht, aber nur als Kauffrau im Einzelhandel zu arbeiten, wollte ich nicht.“ Ein Interessencheck hat sie auf den Beruf Drogist aufmerksam gemacht. „Erst wusste ich gar nicht, was das ist. Wir kennen zwar alle Drogerien, aber vom Drogisten hat man noch nicht so oft gehört.“

Zu ihrer Tätigkeit gehören auch die klassischen Aufgaben im Einzelhandel:

Beratungen von Kunden, Vorräumen von Waren, Umräumen von Filialen und das Kassieren. Darüber hinaus kann sich die Auszubildende im zweiten Lehrjahr beim Dekorieren der Thementische je nach Jahreszeit oder Erkältungssaison kreativ ausleben. Sie betreut auch die Foto-Station und erklärt den Kunden die Technik. Hierzu gehört es auch, dass sie Fotoleinwände spannt und Fotos auf Tassen backt. Wenn zu verkaufsoffenen Sonntagen besondere Aktionen wie Kinderschminken angeboten werden, ist die Auszubildende ebenfalls mit am Start. „Wir haben auch Make-up-Kurse, um uns dahingehend weiterzubilden“, sagt Laura. Auch in der Berufsschule gibt es Kosmetikunterricht, in dem sie die richtigen Schminktechniken lernt.

„Am meisten Spaß macht es mir, die Kunden glücklich zu machen. Spannend finde ich auch, dass wir immer ein paar private Informationen über sie bekommen. Daran merkt man, dass sie uns vertrauen“, schwärmt die 21-Jährige. „Klar gibt es auch negative Erfahrungen mit Kunden, aber ein toller Kunde wiegt das wieder auf!“ (sa) ■

Mach Süßes zu deiner Mission!

JETZT **AZUBI**
IM BEREICH PRODUKTION,
TECHNIK ODER LOGISTIK
WERDEN!



www.storck.de/karriere



STORCK

Wir entwickeln Freude

Toffifee

merci

nimm2

Knoppers

Werther's
Original

RIESEN

Dickmann's

Mamba

Ausbildung & Studium bei dm

Mach den ersten Schritt auf dem Weg zu Dir.
Wir bieten Dir:

- einen sicheren Ausbildungs-/Studienplatz
- faire Vergütung
- Gestaltungsmöglichkeiten auf Deinem beruflichen Weg
- spannende und abwechslungsreiche Aufgaben



Jetzt bewerben
unter:
dm-jobs.de/dubeidm



dm_jobs_deutschland

dm-drogerie markt GmbH + Co. KG · Am dm-Platz 1 · 76227 Karlsruhe



Duales Studium am Campus Erfurt

Der perfekte Karrierestart



UNIVERSITY
of Cooperative Education

MANAGEMENT

SOZIALES

GESUNDHEIT



Studienstart: 01.10. und 01.04.

ibaDual.com/Erfurt



Achtung, Kontrolle!

Stell dir vor du bist mit deiner Familie in einem Restaurant und plötzlich rennt eine Maus aus der Küche und verschwindet irgendwo wieder. Da würde dir der Appetit mächtig vergehen, oder? Damit das nicht passiert, gibt es Lebensmittelkontrolleure. Sie kontrollieren, dass alle hygienischen Vorschriften umgesetzt sind und eingehalten werden. Sybille Bießmann ist eine der Lebensmittelkontrolleure vom Gesundheitsamt der Stadt Erfurt.

„Unsere Hauptaufgaben sind Kontrollen von Lebensmittelbetrieben und die Probenahme beispielsweise in lebensmittel- und genussmittelproduzierenden Betrieben oder in Hotels und Gaststätten“, zählt die erfahrene Kontrolleurin auf. Wenn sie zu einer Kontrolle geht, trägt auch sie Schutzkleidung: Maske, Haube und Kittel. Und genauso achtet sie nicht nur auf das Wo und Wie gekocht wird, sondern auch auf das Wer kocht. Oder besser gesagt, dass derjenige sich an die Vorschriften hält: Schmuck und Gel-Fingernägel sind in der Küche genauso ein No-Go wie offene Schuhe.

In ihrer Rolle als Lebensmittelkontrolleurin kann Sybille Bießmann bei jedem Lebensmittelbetrieb, Restaurant oder Hotel in ihrem Gebiet vorbeikommen,

sich die Gegebenheiten anschauen und Proben nehmen – und das regelmäßig und unangemeldet. Die Betreiber, Angestellten und Köche werden immer von ihrem Besuch überrascht. Denn es soll der reale Zustand überprüft werden, wie es dort tatsächlich jeden Tag aussieht.

Wenn ihr dabei Verstöße und Beanstandungen auffallen, hat sie verschiedene Möglichkeiten, wie sie gegen die Probleme vorgeht. Von einem Bußgeld

und einer Verwarnung bis zur Schließung des Betriebs hat sie einen ganzen Katalog an Maßnahmen, auf den sie

zurückgreift. An oberster Stelle steht dabei, dass die Mängel beseitigt werden müssen. „Ich kann immer eine Gaststätte schließen! Wenn die Gesundheit der Menschen, die dort etwas verzehren, in Gefahr ist, kann ich schließen“, betont sie. „Wenn jetzt aber nur eine Sache zu bemängeln und alles andere in Ordnung war, kann ich diesen Bereich sperren. Alle anderen Lebensmittel dürfen weiterhin verkauft werden.“ Der Bereich muss dann gereinigt und desinfiziert werden. Wenn sie diesen Bereich überprüft hat, darf er wieder genutzt werden.

„Natürlich erleben wir ganz viele eklige Dinge!“, sagt die Hygiene-Expertin.

Küchen, bei denen keine Seife am Waschbecken steht, herumliegender Mäuse- und Rattenkot, Fleisch, das nicht gekühlt wird, schmutzige Umkleiden oder dreckige Behälter – die Liste an unschönen Dingen, die Sybille Bießmann während ihrer 18 Jahre als Lebensmittelkontrolleurin erlebt hat, ist lang. Wahrscheinlich überrascht sie so schnell nichts mehr. Ihr Job hat auch Auswirkungen auf ihr Privatleben. „Das führt natürlich dazu, dass man nicht mehr so unkritisch in eine Gaststätte geht“, erzählt sie. Das Schlimmste für sie sind Eismwürfelbereiter. „Ganz schlimm, eklig!“, findet sie diese. Deswegen trinkt sie ihre Getränke nur noch ohne Eismwürfel. Auch Cocktails, die mit Eis gemixt werden, trinkt sie ohne. Da nützt es auch nichts, wenn der Barkeeper die Eismwürfel vorm Servieren wieder raussiebt und wegwirft. Aus Erfahrung kann sie sagen, dass die Eismwürfelbereiter oftmals stark verkeimt sind.

Ursprünglich hat sie Köchin gelernt, aber in dem Beruf war sie nicht glücklich.

Sie hat nach ein paar Jahren ihren Meister gemacht und war für die Ausbildung zuständig. Für die Weiterbildung zur Lebensmittelkontrolleurin ist es wichtig, dass man seinen Küchenmeister hat. Auch wer einen Abschluss als Meister im Lebensmittelhandwerk, Techniker in einem Lebensmittelberuf oder einen Hochschulabschluss im Bereich Lebensmitteltechnologie oder ähnliches hat, kann sich zum Lebensmittelkontrolleur weiterbilden lassen. Nachdem sie eine Zeit lang in der Lebensmittelüberwachung gearbeitet und Schulungen gegeben hatte, fing sie 2004 endlich als Lebensmittelkontrolleurin an.

„Für mich ist es einfach ein Traumberuf“, schwärmt Sybille Bießmann.

„Er ist spannend, abwechslungsreich und verlangt ein hohes Verantwortungsbewusstsein sowie eigenständiges Arbeiten. In meinem Beruf habe ich wirklich die Möglichkeit etwas zu verändern – nämlich die hygienischen Zustände in Gaststätten und Lebensmittelbetrieben. Dadurch trage ich direkt zu Veränderung und zum Schutz der Verbraucher bei.“ (sa) ■

**Lebensmittel-
kontrolleurin**
(m/w/d)

WiYou·Lexikon

Brau-er und Mäl-zer (m/w/d)

Jeder kennt die Werbungen von frischgezapften Bieren, die in perlenden Gläsern und dicker Schaumkrone präsentiert werden. Aber woher kommt überhaupt das Bier? Nach der dreijährigen dualen Ausbildung zum Brauer und Mälzer bist du verantwortlich für das nächste Karnevals-Kölsch oder die Oktoberfest-Maß. Neben der Herstellung von Malz lernst du, wie du Arbeitsabläufe planst und Hygiene- und Qualitätsstandards sicherstellst. Deine Biologie- und Chemie-Kenntnisse helfen dir, die Prozesse des Gärens und Reifens zu verstehen. Ein weiterer Inhalt deiner Ausbildung ist das ordnungsgemäße Verpacken, also das Abfüllen in Flaschen, Dosen oder Fässer. Als fertiger Brauer und Mälzer bedienst und steuerst du mit deinem handwerklichen Geschick und technischem Verständnis die Produktionsanlagen, die es für die Herstellung von Malz, Bier sowie Biermischgetränken braucht. Während der Produktionsphasen mußt du ein gutes Auge auf die Temperatur haben und Proben nehmen.

Kon-di-tor (m/w/d)

„Das Auge isst mit.“ Ob Pralinen für Oma und Opa oder eine Torte für die nächste Party – bei dir muss jede Sahnehaube stimmen. Während der dreijährigen dualen Ausbildung zum Konditor lernst du außerdem, wie du mit den verschiedenen Teigsorten wie Blätter- oder Mürbeteig arbeitest. Du wirst Füllungen und Cremes herstellen sowie viele verschiedene Dekortechniken kennenlernen. Darüber hinaus mußt du als Konditor wissen, wie du deine fertigen Leckereien präsentierst und verkaufst. Hierbei ist guter Kundenkontakt sehr wichtig, bei dem du auf spezielle Wünsche eingehst und die Kundschaft gegebenenfalls berätst. Da es frische Produkte zur Ladenöffnung braucht, solltest du kein Problem mit frühen Arbeitszeiten haben. Nach deiner Ausbildung hast du die Möglichkeit, dich zum Konditor- oder Bäckermeister weiterzubilden oder zum Beispiel Ernährungswissenschaften zu studieren.

Tou-ris-mus-kauf-leu-te (m/w/d)

Madrid, Barcelona oder Valencia? Du kannst den nächsten Urlaub kaum noch abwarten und stöberst schon voller Vorfreude durch die schönsten Unterkünfte? Wenn dir Urlaubsplanung Spaß macht, dann solltest du über die dreijährige duale Ausbildung zum Tourismuskaufmann nachdenken. Dabei ist deine Hauptaufgabe, Urlaubs- oder Dienstreisen zu planen und passende Flüge für deine Kunden zu ermitteln. Während der Ausbildung zum Tourismuskaufmann erfährst du, wie du Marketingstrategien entwickelst, um deine Kundschaft zu vergrößern. Nach der Ausbildung solltest du zudem top informiert über das Reiserecht sein, damit du bei Fragen zu Flugverspätungen oder Reiserücktritten weißt, worauf es ankommt. Als Tourismuskaufmann kannst du in Reisebüros, bei Reiseveranstaltern, in Hotels oder für Fluggesellschaften arbeiten.

Milch-wirt-schaft-li-cher La-bo-rant (m/w/d)

Käse, Butter, Joghurt – Milch ist in vielen Haushalten kaum wegzudenken. Deshalb braucht es milchwirtschaftliche Laboranten, die die Qualität von Milch und Milcherzeugnissen überwachen und sicherstellen. Wie das funktioniert, lernst du in der dreijährigen dualen Ausbildung. Du mußt deine Chemie-, Biologie- und Physikkenntnisse anwenden, wenn du die Milch auf ihre Eigenschaften und Inhaltsstoffe überprüfst. Zum Beispiel kontrollierst du Proben der Rohmilch auf krankheitserregende Keime. Dein Arbeitsplatz könnte in einer Molkerei, Käserei oder in Forschungsanstalten sein. Dort ist das Tragen von Schutzkleidung sowie das Einhalten von Hygienevorschriften sehr wichtig, damit die Qualität der Milch nicht leidet.

Kauf-leu-te für Spe-di-tion und Lo-gis-tik-dienst-leis-tun-gen (m/w/d)

Damit Waren einmal um die ganze Welt gesendet werden können und beim Versand alles glattläuft, braucht es Kaufleute für Spedition und Logistikdienstleistungen. Die duale Ausbildung dauert drei Jahre. Je mehr Organisationstalent in dir steckt, desto besser – denn du bist dafür verantwortlich, dass die Waren beim Wechsel vom Lkw aufs Schiff nicht verlorengehen. Als Kaufmann für Spedition und Logistikdienstleistungen machst du aber nicht alles allein: Vielmehr mußt du dich darum kümmern, dass alle Beteiligten einer Logistikkette informiert sind und mitwirken. Um internationalen Kundenkontakt zu ermöglichen, sind nicht nur gutes Deutsch, sondern auch Englisch und gegebenenfalls weitere Fremdsprachen von Vorteil. Außerdem solltest du keine Scheu vor Mathe haben, denn du mußt Preise kalkulieren und Angebote ausarbeiten. Ein bisschen Verhandlungsgeschick wird dir dabei helfen, anfallende Kosten niedriger zu halten. (ak) ■

Unsere heutige Empfehlung ...

Guter Service, ein nachhaltiger Umgang mit Lebensmitteln, gut organisierte Abläufe und das Schaffen einmaliger kulinarische Erlebnisse – das ist nur ein kleiner Ausschnitt von den Dingen, die man im dualen Studiengang **BWL – Gastronomie- und Servicemanagement** erlernt. Wenn du dir schon einmal Gedanken darüber gemacht hast, wie ein Restaurant funktioniert und du dich für Gastronomie interessierst, solltest du dir diesen Studiengang an der Internationalen Berufsakademie (iba) genauer anschauen.



Das Besondere an einem dualen Studium ist, dass du nicht nur die Theorie lernst, wie es an einer Universität üblich ist. Du arbeitest auch in einem Unternehmen und kannst dort deine Kenntnisse direkt in der Praxis anwenden. Dein Praxispartner kann ein Gastronomie-Unternehmen wie ein Restaurant oder auch ein Theater, Hotel oder eine Freizeiteinrichtung sein. An der Iba hast du eine geteilte Woche aus zwei Studien- und drei Arbeitstagen. Du kannst diesen Studiengang auch mit einer internationalen Ausrichtung studieren. Dann studierst du ein Semester länger, also sieben Semester, und eig-

nest dir zusätzliche Fremdsprachenkenntnisse und interkulturelle Kompetenzen an.

Genau dein Ding, wenn:

- du gern mit neuen Leuten in Kontakt trittst.
- dich die Kalkulation hinter einem Cocktail interessiert.
- der Gast für dich König ist.

Eher nichts für dich, wenn:

- du schon beim Wort „Organisieren“ davonlaufen möchtest.
- du mit Zahlen nichts am Hut hast.
- du dir nicht vorstellen kannst, neben dem Studium zu arbeiten.

Die Basis des Studiengangs ist der klassische Bachelorstudiengang Betriebswirtschaftslehre (BWL). Durch Fächer wie Finanzbuchhaltung und Kosten- und Leistungsrechnung in den ersten beiden Semestern sowie Personalführung, Organisation und unternehmerische Planung in den höheren Semestern lernst du alles, um später ein eigenes Unternehmen zu führen. Im dritten und vierten Semester warten zudem rechtliche Grundlagen auf dich.

Pro Semester findet eine zweiwöchige Blockveranstaltung statt. Das bedeutet, dass du gemeinsam mit Studierenden der gleichen Fachrichtung aus ganz Deutschland für zwei Wochen fachspezifische Seminare besuchst. Hierbei stehen Grundlagen der Ernährungswissenschaften und des Gastronomie-managements auf deinem Stundenplan und du erhältst Einblicke in die Küche sowie in das Hygiene- und Qualitätsmanagement. Im fünften und sechsten Semester kannst du zwischen verschiedenen Modulen wählen. Möchtest du lieber mehr über die Systemgastronomie – hier läuft alles nach einem klaren Konzept ab – oder über die Hotelgastronomie und die Abläufe im Catering lernen? Im sechsten Semester schreibst du deine Bachelorarbeit.

Während deiner wöchentlichen Praxistage arbeitest du zum Beispiel im Marketing, in der Gästebetreuung, dem Personalwesen oder dem Eventmanagement mit. Du lernst also, wie bei deinem Praxispartner Küchen- und Bestellvorgänge organisiert oder Waren eingekauft werden. Im Service lernst du, wie Tische und Räume für besondere Anlässe hergerichtet werden, wie man Bestellungen annimmt oder Speisen und Getränke verkauft.

Nach deinem Bachelorabschluss kannst du in verschiedenen Bereichen durchstarten, auch international. Du kannst im Kurwesen, auf Kreuzfahrtschiffen, im Freizeit- und Reisebereich, der Erlebnis- und Systemgastronomie oder bei Messen und Kongressen arbeiten. Deine BWL-Kenntnisse öffnen dir aber auch die Türen ins Personalwesen, Controlling oder den Service und auch die Übernahme einer Filiale oder eine leitende Funktion ist möglich. (jp) ■

Du bist, was du isst

Omega-3-Fettsäuren, Cholesterin, Proteine, Low-Carb ... die Liste mit Schlagwörtern in der Ernährung ist lang. Einige trenden als Hashtags auf Instagram und TikTok und wer auf der Suche nach Rezepttipps und Koch-Hacks ist, wird definitiv auf Social Media fündig. Aber ob die Tipps, die dort geteilt werden, tatsächlich auf Fakten beruhen, oder im Zweifel doch fake news sind, ist fraglich. Denn jeder kann sich vor sein Smartphone stellen und ein Video aufnehmen. Darauf möchtest du dich nicht verlassen? Wenn du dich für gesunde Ernährung, und wie du andere dabei unterstützen kannst, interessierst, ist der Studiengang „Ernährungstherapie und Ernährungsberatung“ vielleicht der Richtige für dich.



Der Bachelorstudiengang wird am Geraer Campus der SRH Hochschule für Gesundheit angeboten und dauert in der Regelstudienzeit sechs Semester.

Am Ende schließt du ihn mit einem Bachelor of Science ab. Die Zusammensetzung und Wirkungsweise unserer Ernährung werden in diesem Studium genauestens unter die Lupe genommen. Denn: Über vier Millionen Menschen sind in Deutschland von einer Fehl-, Mangel-, Unter- oder Übernährung betroffen. Dabei hat das, was wir essen, einen sehr großen Einfluss darauf, wie wir uns fühlen und ob wir gesund sind. Auch ob wir gesund werden, ist an unsere Ernährung gekoppelt. Beispielsweise spielt die Ernährung in der Behandlung von Krebspatienten eine große Rolle.

Kennst du schon die Ernährungspyramide, nach der Getränke die Basis bilden, gefolgt von Getreideprodukten bis Süßigkeiten schließlich die Spitze und damit die kleinste Menge darstellen? Diese und andere theoretische Modelle kannst du nach deinen ersten Semestern wahrscheinlich im Schlaf herunterbeten. Denn Ernährungskunde und Ernährungsbildung stehen genauso auf deinem Modulplan wie Lebensmittelkunde. Zudem wirst du in den ersten beiden Semestern in den Grundlagen von Chemie, Biologie, Biochemie und Mikrobiologie sattelfest. Hinzu kommen unter anderem Grundlagen der Ernährungstherapie und Ernährungsberatung.

Im dritten Semester wählst du einen der beiden Schwerpunkte, Ernährungstherapie oder Ernährungsberatung, für den Rest deines Studiums aus und vertiefst deine Kenntnisse darin. In der Beratung geht es eher um die Vorbeu-

gung ernährungsspezifischer Erkrankungen. In der Therapie arbeitest du meistens eng mit Ärzten zusammen, um bestehende Krankheiten mit erforderlichen Maßnahmen zu therapieren. Fachspezifische Module sind dort etwa Angewandte Ernährungsmedizin beziehungsweise Ernährungspsychologie. Während du in den ersten beiden Semestern Orientierungspraktika in beiden Vertiefungen hast, sammelst du ab dem dritten Semester praktische Erfahrungen in deiner Spezialisierung. Unabhängig davon lernst du ernährungsabhängige Erkrankungen und Stoffwechselstörungen sowie wissenschaftliches Arbeiten kennen.

Im weiteren Verlauf deines Studiums

kommen Themen wie Ernährungsmedizinische Pharmakologie, Nahrungsmittelunverträglichkeiten und Lebensmittelallergien und Präventivmedizin sowie Rehabilitation auf dich zu. Im sechsten Semester schreibst du deine Bachelorarbeit und absolvierst nochmals ein Praktikum. Mit deinem Abschluss kannst du beispielsweise ernährungstherapeutische und -beraterische Tätigkeiten in Kliniken, Apotheken und Arztpraxen übernehmen oder in Verbraucherverbänden und Krankenkassen arbeiten. (sa) ■

Genau dein Ding, wenn:

- eine gesunde Ernährung für dich das A und O ist.
- du Biologie und Chemie spannend findest.
- du bei Ausflügen immer verschiedene Snacks dabei hast.

Eher nichts für dich, wenn:

- dir egal ist, was auf den Teller kommt.
- Döner für dich ein Gemüse ist.
- du Menschen anhand ihrer Essgewohnheiten verurteilst.

**JEDE MENGE KARRIERECHANCEN,
IN DER LOGISTIK UND DARÜBER
HINAUS.**



→ **STANDORT HÖRSELGAU**

/// **AUSBILDUNG ZUR
FACHKRAFT FÜR
LAGERLOGISTIK (W/M/D)**

/// **AUSBILDUNG ZUM
INDUSTRIEKAUFMANN
(W/M/D)**

/// **DUALES STUDIUM
INDUSTRIEMANAGEMENT
(W/M/D)**

ANSPRECHPARTNER:
Anne-Katrin Gutsche
03622-4006120

**STANDORT
HÖRSELBERG-HAINICH** ←

/// **AUSBILDUNG ZUR
FACHKRAFT FÜR
LAGERLOGISTIK (W/M/D)**

/// **AUSBILDUNG ZUM
FACHLAGERISTEN (W/M/D)**

/// **DUALES STUDIUM B.A. –
BWL- LOGISTIK & SUPPLY
CHAIN MANAGEMENT (W/M/D)**

ANSPRECHPARTNER:
Christina Podsadni
036920-169916



**SCANNEN UND
BEWERBEN**

Jetzt wird's druckreif

**Medien-
technologie
Druck**
(m/w/d)

Werbeprospekte versprechen nicht nur allerhand Angebote. Nein, ihre Herstellung bietet auch einen spannenden Beruf: den Medientechnologen Druck. Wenn du dich für alles, was mit Drucken, Farbe und Technik zu tun hat, interessierst, kannst du jederzeit ein Praktikum oder Ferienarbeit bei der Firma Gotha Druck in Drei Gleichen machen. Das hat auch die 17-jährige Josefa getan. Mittlerweile ist sie im ersten Lehrjahr ihrer Ausbildung.

Josefa, erzähl mal: Wie bist du dazu gekommen, Medientechnologin Druck zu werden?

Ich habe mich schon immer für Berufe in der Technik interessiert. Ich wusste aber nicht, was ich genau werden möchte. Also war ich auf einer Berufsorientierungsmesse und habe dort Gotha Druck kennengelernt. Dadurch bin ich sowohl auf den Beruf als auch auf die Firma aufmerksam geworden. Das fand ich sehr spannend, also habe ich dort ein Praktikum gemacht.

Was hat dich bei Gotha Druck überzeugt?

Schon während meines Praktikums war ich mit an einer Druckmaschine und habe dort Kleinigkeiten erledigt. Mir wurde auch sehr viel erklärt und gezeigt. Ich habe mich sofort wohl gefühlt. An dem Beruf hat mich überzeugt, dass er so abwechslungsreich ist. Ich finde es sehr spannend, an einer Maschine zu arbeiten und nicht den ganzen Tag am Schreibtisch zu sitzen.

Was genau machst du in deinem Beruf?

Ich richte die Druckmaschinen für verschiedene Aufträge ein. Das heißt, ich bereite alles für den Auftrag vor, wechsele die Druckplatten und stelle die Komponenten, zum Beispiel die Falz, ein. Zudem steuere und überwache ich den Druckprozess. Wenn Störungen auftreten, behebe ich sie.

Wie lange dauert die Ausbildung?

Regulär dauert die Ausbildung drei Jahre. Man kann aber mit einem Notendurchschnitt von zwei die Ausbildung auf zweieinhalb Jahre verkürzen.

Was begeistert dich an der Ausbildung am meisten?

Mich begeistert die abwechslungsreiche Arbeit an der Maschine. Aber auch die Arbeit mit dem Team ist super. An den großen Maschinen arbeitet man ja nicht alleine.

Was sollte man für diesen Beruf mitbringen?

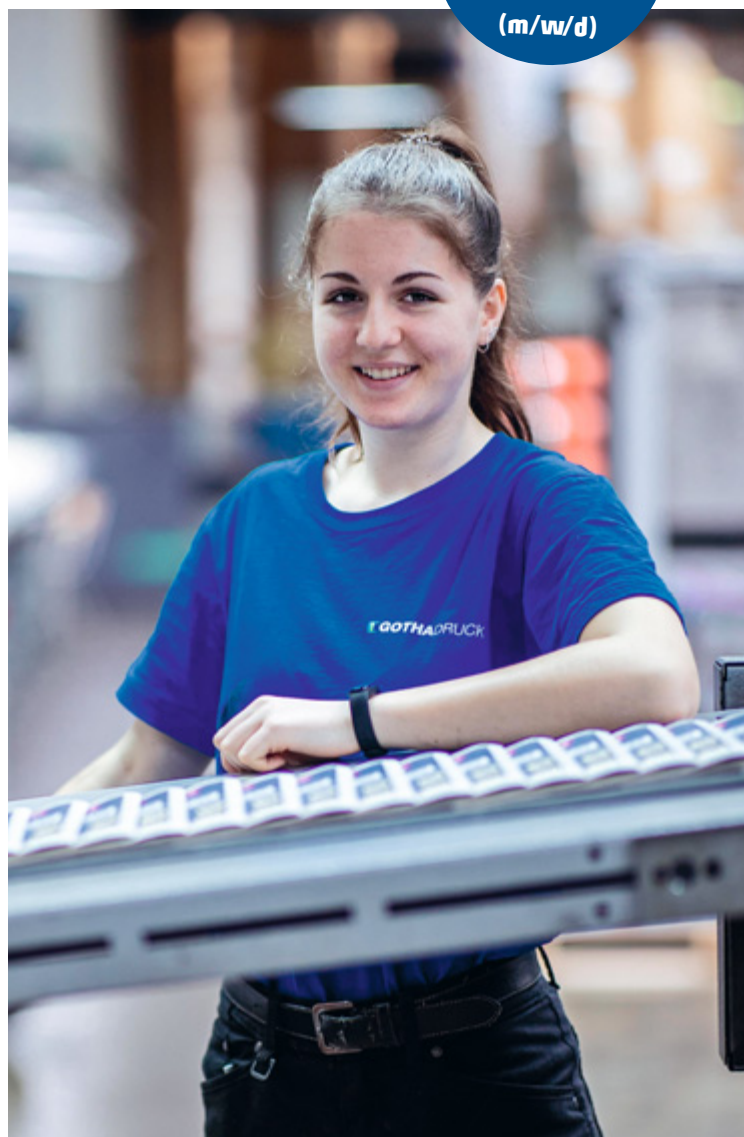
Auf jeden Fall sollte man technisches Verständnis und Interesse mitbringen. Ich würde sagen, das ist der wichtigste Punkt. Darüber hinaus sind Genauigkeit und das Vermögen, Farbunterschiede zu erkennen, wichtig. Genauso wie eine schnelle Reaktionsfähigkeit, um bei Fehlern schnell einschreiten zu können. Da wir viel hin- und herlaufen und an den Maschinen auch Elemente einbauen, sollte man körperlich fit sein.

Was verdienst du während der Ausbildung?

Im ersten Lehrjahr verdiene ich 1.000 Euro. Außerdem bekomme ich Weihnachts- und Urlaubsgeld.

Worauf freust du dich nach der Ausbildung?

Mein Ziel ist es, die Ausbildung sehr gut abzuschließen und später selbst Verantwortung für eine Maschine zu übernehmen.



GD Gotha Druck und Verpackung GmbH & Co.KG mit Sitz in Drei Gleichen (Nähe Gotha) ist eine der führenden Rollenoffsetdruckereien mit über 250 Mitarbeitenden und 25 Auszubildenden. Als Zusatzleistung bietet Gotha Druck auch die industrielle Weiterverarbeitung mit Versand und Lettershop an. Seit Jahren arbeitet Gotha Druck mit verschiedenen Umweltstandards wie dem „Blauen Engel“ und betreibt ein eigenes Kraftwerk für Strom und Wärme.

Für 2023 bilden wir aus:

- Medientechnologe Druck (m/w/d)
- Medientechnologe Druckweiterverarbeitung (m/w/d)
- Industriekaufleute (m/w/d)

GOTHA DRUCK

Wir freuen uns auf eure Bewerbungen:

GD Gotha Druck GmbH & Co. KG

Gutenbergstraße 3 | 99869 Drei Gleichen

cheym@gothadruck.de | www.gothadruck.de



Gar nicht monoton: Thüringen Grammy Gewinner „Mono Oko“

Sie brachten beim Finale des Thüringen Grammys 2022 das Central in Erfurt zum Beben: Mono Oko. Sie sahten nicht nur die Goldene Schallplatte und den Hauptgewinn ab, sondern sicherten sich auch den Sonderpreis für eine Studioaufnahme, die beste Bühnenperformance und den besten eigenkomponierten Song. Wir haben die Band vors WiYou.de-Mikro geholt.

Wer seid ihr?

Ole: Wir sind Mono Oko. Lucia ist unsere Sängerin. Robert ist für alles mit Keys [Tasten] zuständig – also Piano und Synthesizer. Und ich bin Ole, der Gitarrist. Bei Auftritten unterstützen uns zwei Live-Musiker.

Der Thüringen Grammy war euer erster Auftritt. Wie war's?

Lucia: Wir hatten den Zauber des ersten gemeinsamen Auftritts. Ich glaube, der hat uns auch den Sieg gebracht. Wir haben es so genossen, endlich mit der Musik, die wir geschrieben haben, auf die Bühne zu gehen. Es war richtig cool zu spüren, wie das Publikum uns supportet und mitgeht. Dazu auch noch zu gewinnen, war einfach super cool.

Wie habt ihr euch als Band gefunden?

Ole: Das war ein relativ langer Prozess. Das Band-Projekt gibt es seit zweieinhalb bis drei Jahren. Die Bandmitglieder haben sich aber, abgesehen von mir, wild durchgetauscht. In dieser Band-Konstellation gibt es uns seit etwas mehr als einem Jahr. Wir kennen uns alle vom Studium. Robert und ich studieren an der Uni Erfurt Musik. Lucia hat vor uns studiert und war sowas wie eine Legende, die durch die Musikuniversität Erfurt geraunt wurde. Außerdem arbeiten wir alle in der gleichen Musikschule, wo wir uns über den Weg gelaufen sind. Als wir eine neue Sängerin gesucht haben, habe ich Lucia einfach mal angequatscht – und war sofort in Lucias Musik schockverliebt. Dann hat sich eins zum anderen ergeben.

Was macht ihr beruflich?

Lucia: An der Musikschule unterrichtet Ole Gitarre, Robert Gitarre und Klavier und ich habe Gesang unterrichtet. Jetzt nach meinem Lehramtsstudium arbeite ich halbtags im Jugendclub Fritzer als Sozialpädagogin und die andere Hälfte privat als Gesangslehrerin und leite zwei Chöre.

Was ist die Geschichte hinter eurem Band-Namen?

Ole: Wir haben ein halbes Jahr lang total verkrampft versucht, einen Band-Namen zu finden. Als wir für der Thüringen Grammy einen Namen einreichen mussten, haben wir mit unserem Produzenten gesprochen. Eigentlich ging's da ums Mixing und er sagte, dass man heutzutage keinen Sound mehr für Stereo mischen muss, weil alle nur über Handys oder JBL-Boxen Musik hören, bei denen man keinen Stereo-Effekt mehr hat. Er hat dann den Satz gebracht: „In 2022 geht man also wieder zurück zu mono.“ Das „zurück zu Mono“ fand ich cool, also haben wir uns Wortspiele zu „mono“ überlegt. Außerdem hat mich in meiner Jugendzeit nichts so sehr geprägt wie Animes [japanische Zeichentrickfilme]. Da gibt es den Film „Prinzessin Mononoke“. Aus dieser Mischung ist dann „Mono Oko“ entstanden.

Was macht ihr für Musik?

Robert: Im Kern haben wir durch das treibende Schlagzeug und Oles Gitarre Rock-Elemente. Durch mich kommen Synth-Pop-Elemente mit rein, weil ich von elektronischer Musik geprägt bin. Damit bilden wir eine Fusion aus harmonischen Klängen und rockigen Gitarren-Sounds. Lucia findet dann in kürzester Zeit eine poppige Hook-Line.

Ole: Als Genre geben wir oft Synth-Pop-Rock an. Synth für Robert, Pop für Lucia und Rock für mich.

Worauf kommt es euch bei eurer Musik an?

Lucia: Mir geht's beim Singen darum, dass man was fühlt. Also entweder die Message des Songs, den Rhythmus oder eine coole Melodie. In unterschiedlichen Songs sind unterschiedliche Dinge drin, die man feiert.

Robert: Genau, das Feeling ist das, worauf es ankommt. Jeder Song fühlt sich anders an. Und dann wollen wir natürlich Spaß haben und unserer Kreativität freilaufen lassen.

Ole: Bei mir ist ein großer Stolperstein, sobald etwas genauso klingt wie Band XY. Wenn mir jemand sagt, der Song klingt wie von der und der Band, würde ich sofort sagen: „Weg mit dem Song!“ Ich will, dass wir etwas Eigenes machen – etwas, das unser Sound ist.

Was steht 2023 auf dem Plan?

Ole: Es haben sich regional recht viele Anfragen ergeben, zum Beispiel das Krämerbrückenfest, das Campusfestival der Uni Erfurt und die Fête de la Musique. Wir wollen auch eine EP produzieren und sind jetzt sehr stark im Neue-Musik-machen-Modus.

Lucia: An Ideen mangelt es uns auf jeden Fall nicht! (sa) ■

Publikums-
preis & Bester
performter
Coversong



Klausn

Sonderpreis
Stadt Erfurt



Susan & Jesse Flame with the Burnberries

Mehr von
Mono Oko auf
Instagram
@mono_oko_band,
Youtube und
Spotify



Ausbildung:

Wir suchen dich!

Werde Teil unserer Familie.



- ✓ Maschinen- und Anlagenführer (m/w/d)
- ✓ Industriemechaniker (m/w/d)
- ✓ Fachkraft für Lebensmitteltechnik (m/w/d)

- ✓ Elektroniker für Betriebstechnik (m/w/d)
- ✓ Fachinformatiker (m/w/d)

Bewirb dich jetzt!
www.griesson-debeukelaer.de/ausbildung




GRIESSON-DE BEUKELAER

Marken aus bester Familie







Impressum

WiYou^{.de}

DEIN THÜRINGER BERUFSWAHLMAGAZIN

VERLEGER/HERAUSGEBER

FVT Fachverlag Thüringen UG
(haftungsbeschränkt)

Geschäftsführende Gesellschafterin:

Juliane Keith

Erich-Kästner-Str. 1, 99094 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

 **WIRTSCHAFTS
SPIEGEL** THÜRINGEN



REDAKTION

Inhaltlich verantwortlich:

Sandra Böhm (sa)

Tel.: 0361 663676-11

E-Mail: s.boehm@fachverlag-thueringen.de

WEITERE AUTOREN

Anika Kästner (ak)

Julia Pabst (jp)

REDAKTIONSSCHLUSS DIESER AUSGABE

18.11.2022

VERTRIEB

Vertriebsleitung:

Götz Lieberknecht

Tel.: 0361 66367610

E-Mail: goetz@wiyou.de

Louise Meier

Tel.: 0361 66367624

E-Mail: louise@wiyou.de

Andreas Lübke

Tel.: 0173 6825207

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

Layout: Susanne Stader, Kommunikations- und Mediendesign, Leipzig

Druck: PRINTEC OFFSET medienhaus

Inh. M. Faste e.K.

Ochshäuser Straße 45

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 8. KW 2023

· Anzeigenschluss: 27.01.2023

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.

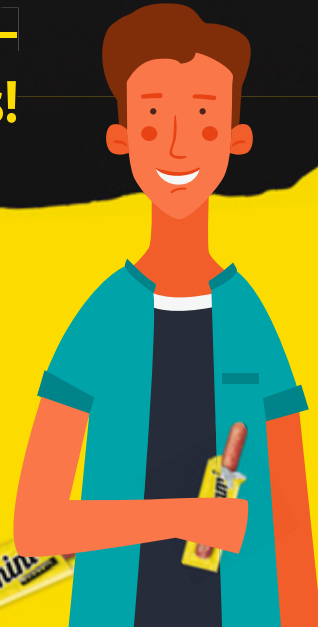


STARKE MARKEN – SICHERE JOBS!

**Echte Zukunft mit einer Karriere bei Mar-Ko –
dem Hersteller von SALAMINI Snacks!**



Mar-Ko ist
einer der führenden deutschen Hersteller
von herzhaften, superleckeren und beliebten Snacks –
garantiert kennst auch DU unsere SALAMINI Produkte.



AUSBILDUNG

WILLKOMMEN IN DER SALAMINI-SUPERSNACK-FAMILIE!

Aufstiegschancen und Karrieremöglichkeiten inklusive! Wir bieten dir ...

- angemessene Vergütung
- einen persönlichen Mentor während deiner Ausbildung
- interessante Zusatzleistungen (Prämien für gute Leistungen etc.)
- Kostenübernahme für die Unterkunft (Internat) an der Berufsschule, Bücher und Arbeitshefte und die Schulanfahrt
- Arbeit in einem erfolgreichen Unternehmen mit langfristigen Karriereperspektiven

Deine Ausbildung zur
**FACHKRAFT FÜR
LEBENSMITTELTECHNIK** (m/w/d)

Empf. Schulabschluss: **guter Hauptschulabschluss**

Ausbildungsdauer: **3 Jahre** · Arbeitszeit: **Mo - Fr**



oder

Deine Ausbildung zum
**MASCHINEN- UND
ANLAGENFÜHRER** (m/w/d)

Empf. Schulabschluss: **guter Hauptschulabschluss**

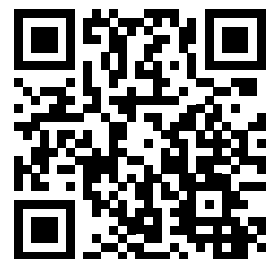
Ausbildungsdauer: **2 Jahre** · Arbeitszeit: **Mo - Fr**

JETZT BEWERBEN:

**DU HAST LUST, UNS KENNENZULERNEN?
DANN NIMM KONTAKT ZU UNS AUF:**

Mar-Ko Fleischwaren GmbH & Co. KG
Waldecker Str. 15 · D-99444 Blankenhain
Telefon: 0364 59 / 410 87 · Fax: 0364 59 / 410 89
E-Mail: info@mar-ko.de · www.mar-ko.de

Unsicher?
Einfach mal
reinschauen auf ein
kurzes interessantes
**Schnupper-
praktikum!**



MOVE THE WORLD.
MOVE YOUR FUTURE.



WIR BILDEN AUS:

- **KAUFMANN** (m/w/d) für Spedition und Logistikdienstleistung
- **FACHKRAFT** (m/w/d) für Lagerlogistik
- **BERUFSKRAFTFAHRER** (m/w/d)

IN AMT WACHSENBURG



STARTE MIT DACHSER IN DEINE ZUKUNFT.

Egal, ob du noch suchst oder schon ziemlich genau weißt, wo dein Berufsweg dich hinführen soll – DACHSER ist eine richtige Adresse für dich. Denn wir helfen dir, den passenden Einstieg in deine Berufswelt zu finden. Wir sind überzeugt: Die Zukunft gehört denen, die sie organisieren, und das tun wir. Mit einer Ausbildung bei DACHSER leistest du einen wertvollen Beitrag für die Versorgung der Welt, ob im Lager, in der Umschlaghalle, im LKW oder im Büro. Bei uns gestaltest du deine Ausbildung aktiv mit und lernst alle Bereiche eines modernen Logistikdienstleisters kennen.

Starte mit uns in deinen Beruf.

BEWIRB DICH JETZT

Komm zu uns als Taktgeber der Weltwirtschaft: www.dachser.de/karriere

DACHSER SE • Logistikzentrum Erfurt

Frau Diana Pietschmann • Industriestraße 7 • 99334 Amt Wachsenburg • diana.pietschmann@dachser.com