

In Kooperation mit:

Wiiyou.de



Deine Zukunft mit Lebensmitteln



Karriereheimat
www.karriereheimat.de

FUCHS GRUPPE

Wir gestalten die Welt
des guten Geschmacks

Die Fuchs Gruppe ist der größte deutsche Gewürzhersteller und weltweit das größte Gewürzunternehmen in privatem Besitz. Mit unseren Produkten richten wir uns über den Lebensmittelhandel an Konsumenten, an Kunden aus der Hotellerie, Gastronomie und dem Catering sowie an Groß- und Industriekunden.

Zu unseren bekanntesten Marken gehören Fuchs, Ostmann, Ubona, Bamboo Garden und Kattus. Auch im Private-Label-/Discount-Geschäft sind wir ein vertrauenswürdiger Partner und bedienen die hohe Nachfrage nach Gewürzprodukten sowie vielfältigen Verpackungsmöglichkeiten. Der Lebensmittelindustrie bieten wir mit maßgeschneiderten Lösungen und Technologien entscheidende Vorteile in der Herstellung ihrer Produkte. Weltweit arbeiten über 3.200 Menschen in neun Ländern und auf vier Kontinenten für die Fuchs Gruppe.



Wir suchen für unseren Standort Schönbrunn zum 01.08.2023 Auszubildende (m/w/d) zur/zum

- Industriemechaniker für Maschinen- und Anlagenbau
- Maschinen- und Anlagenführer mit Schwerpunkt Lebensmitteltechnik oder Metall- und Kunststofftechnik
- Werkzeugmechaniker
- Fachkraft für Lagerlogistik
- Fachlagerist
- Elektroniker für Betriebstechnik
- Mechatroniker
- Fachkraft für Lebensmitteltechnik

Was wir Dir bieten:

Die Ausbildung bei der Fuchs Gruppe spricht unterschiedlichste Geschmacksnuancen an: Durch abteilungsübergreifende Abläufe bekommst Du tiefe Einblicke und eignest Dir ein breitgefächertes Wissen an. Innerbetrieblicher Unterricht und spannende Azubi-Projekte verfeinern Deine Ausbildung. Wir tun unser Bestes, damit Du Deine persönlichen Stärken entdeckst und über Dich selbst hinauswächst. Deshalb legen wir großen Wert auf eine enge Begleitung durch qualifizierte Ausbilder und regelmäßige Feedbackrunden.



Wir denken an Dich!

Einführungstage zum Ausbildungsstart & Jubiläums- & Geburtstagspräsentate



Professionelle Entwicklungsmöglichkeiten

Schulungs- und Weiterbildungsangebote sowie regelmäßige Feedbackrunden



Spannende Azubi-Projekte

Aktuelle Projekte & Schulkooperationen



Förderung der Vernetzung untereinander

Regelmäßige Treffen mit Azubis anderer Standorte



Genusserlebnisse

Durch eine eigene Kantine & Obsttage



Förderung Deines Lernprozesses

Betrieblicher Unterricht, Förderung von Nachhilfe bei Bedarf & Beteiligung an den Berufsschulbuchkosten

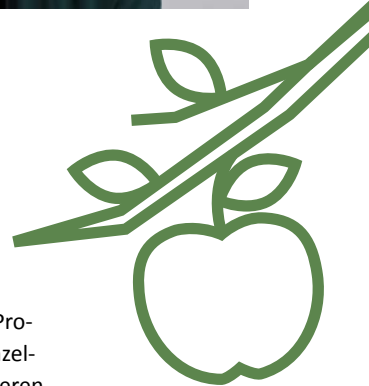
Haben wir Dich auf den Geschmack gebracht? Dann werde zum Geschmacksstifter und sende uns Deine Bewerbung an unser Onlineportal: www.fuchsgruppe.com/karriere

Fuchs Gruppe

Eisfelder Straße 111, 98667 Schleusegrund OT Schönbrunn/ Thüringen, Tel.: 036874 76-0,
www.fuchsgruppe.com



Wie der heimische Apfel: Karriere in deiner Heimat



Wusstest du, dass du richtig Glück hast? Du lebst in der Karriereheimat – irgendwo zwischen Eisfeld, Hildburghausen, Meiningen, Wasungen, Bad Salzungen und Treffurt. Und genau von hier können deine Lebensmittel kommen. Denn die drei Landkreise Hildburghausen, Schmalkalden-Meiningen und der Wartburgkreis haben mindestens eine Gemeinsamkeit: Als eher ländlich geprägte Region gibt es hier viel Fläche, auf denen Kühe, Ziegen und Schafe weiden, Gemüse angebaut und Getreide geerntet werden kann. Wer also auf regionale Produkte wert legt, sich gesund ernähren und die Belastung der Umwelt verkleinern möchte, der kann sich mit den Lebensmitteln und Erzeugnissen aus der Region austoben.

Ein weiterer Glückspunkt: Wo viel gearbeitet wird, gibt es auch viele Arbeitsplätze und damit auch genügend offene Ausbildungsstellen. Wenn du in der Lebensmittelbranche Fuß fassen möchtest, bist du also auf dem richtigen Fleck Erde. In der Lebensmittelbranche gibt es eine Menge verschiedener Berufe, die du ergreifen kannst: Land- oder Tierwirt ganz am Anfang der Wertschöpfungskette, Fachkraft für Lebensmitteltechnik

und Süßwarentechnologe in der Produktion, bis hin zu Kaufleuten im Einzelhandel. Der eine kann ohne den anderen seine Arbeit nicht machen. Wichtig sind hierbei natürlich auch die Logistiker, die alles transportieren.

Ob du lieber in einem kleinen Betrieb starten möchtest, oder in einem mittelständischen oder großen Unternehmen ist ganz dir überlassen. Passende Ausbildungsbetriebe findest du in der Lebensmittelbranche auf jeden Fall bei dir um die Ecke. Deine Region wartet nur darauf, dass du die Angebote beim Schopfe packst und in deiner Heimat die Karriereleiter hinaufkletterst. Du weißt gar nicht, was dir hier zuhause geboten werden kann? Eine ganze Menge! Für den richtigen Überblick zeigen wir dir in dieser Ausgabe viele verschiedene Möglichkeiten auf und vernetzen dich sogleich mit passenden Arbeitgebern.

Ganz viel Spaß beim Lesen wünschen dir Sandra Böhm und das gesamte Team der Ausgabe.



Karriereheimat
www.karriereheimat.de

Was ist die Karriereheimat?

Die digitale Karriereplattform deiner Heimat.
Du hast keine Idee, wie es nach der Schule weitergeht?
Du bist auf der Suche nach einem neuen Job? Du willst dich beruflich weiterentwickeln? Kurzum: Du willst Karriere machen?

Dafür musst Du nicht in die Ferne ziehen. Entdecke die Berufs- und Ausbildungswelt deiner Heimat und finde alle Informationen rund um das Thema Karriere auf unserem Info- und Jobportal!

- ✓ Informationsplattform für Berufseinsteiger, Fachkräfte und Unternehmer
- ✓ Branchenübergreifendes Jobportal



Hier direkt zur Karriereheimat
www.karriereheimat.de

Die neuen Gesichter der Karriereheimat

Im Rahmen eines Fotoshootings wurden Auszubildende, Fachkräfte und Unternehmer aus der Region abgelichtet. Sie alle verbindet ein gemeinsames Thema: Sie machen erfolgreich Karriere in der Heimat.

Erfahre mehr über die Erfolgsgeschichten hinter den neuen Gesichtern.



www.karriereheimat.de



Jobportal



Kein Bock mehr unzählige Bewerbungen zu versenden? Dann lege jetzt Dein persönliches Bewerberprofil an und lass Dich finden!

- ✓ Kostenlose Bewerberprofile
- ✓ Stellen finden und mit einem Klick beim Unternehmen bewerben
- ✓ Von Unternehmen gefunden werden

Ausbildungs- & Jobangebote finden

Hier direkt zum Jobportal

wak.karriereheimat.de/jobportal/stellenanzeigen



Lies dich rein.

Maschinen, Technik und Mit-den-Händen-Anpacken sind genau Deins? Dann starte Deine Karriere in Handwerk und Hightech.

- ✓ Schnitzschule in Empfertshausen
- ✓ Duales Studium im Sondermaschinenbau
- ✓ Zerspanungsmechaniker
- ✓ Mikrotechnologe



kh-012022.wiyou-online.de/



kh-022022.wiyou-online.de/



Du möchtest Dich sozial engagieren und mit Menschen arbeiten? Hier findest Du Inspiration.

- ✓ Pflegefachmann
- ✓ DRK Bergwacht Masserberg
- ✓ Hotelfachmann
- ✓ Freiwillige Feuerwehr Schmalkalden

Nachhaltig- keit im Vordergrund

In Deutschland sind die allermeisten Ausbildungen so aufgebaut: Über drei bis vier Wochen sind die Auszubildenden im Unternehmen und lernen dort das praktische Know-how ihres Berufs. Dann gehen sie für eine Woche in die Berufsschule, aus der sie den theoretischen Input mitnehmen. Das ist das duale Ausbildungsprinzip. Daneben gibt es das schulische Modell, bei dem die Auszubildenden in Praktika die Arbeit kennenlernen, aber die meiste Zeit in der Berufsschule sind.



Clara hat sich bewusst für den Baueshof in Marksuhl als ihren Ausbildungs-ort entschieden, denn nachhaltige Landwirtschaft ist ihr sehr wichtig.

Einen anderen Weg hat Clara gewählt. Sie absolviert die biodynamische Ausbildung des Demeter-Verbandes zur Landwirtin. „Ich war nach meinem Abi 2019 für ein Jahr in Georgien und habe den IJFG (Internationalen Jugendfreiwilligendienst) absolviert. Das war ein Projekt im Wein- und Gartenbau“, erzählt die 21-Jährige. „Danach habe ich überlegt, was ich tun möchte. Wegen Corona, und dass dann alles online war, wollte ich nicht studieren. Wenn dann hätten mich Umweltwissenschaften interessiert, aber das wäre mir auch zu theoretisch. Ich möchte direkt etwas bewirken!“

Da sie sich sehr für Nachhaltigkeit und ökologische Themen interessiert, ist sie bei ihrer Suche auf die Demeter-Ausbildung gestoßen. Die Besonderheit im Vergleich zur klassischen dualen Ausbildung besteht darin, dass auch die Theorie von Praktikern gestaltet wird. Das bedeutet, dass Clara mit den anderen Auszubildenden während des Theorieblocks auf anderen Höfen das Wissen vermittelt bekommt. Der Fokus liegt auf der Kreislaufwirtschaft und dem Hof als Organismus. Zum Beispiel werden Fragen behandelt wie: Wie viele Tiere muss ich halten, damit ich genug Mist erhalte, um keinen Kunstdünger benutzen zu müssen?

Im ersten Lehrjahr war Clara in einer Gärtnerei in Schwerin, hat dann aber festgestellt, dass sie lieber biologisch-dynamische Landwirtin als biologisch-dynamische Gärtnerin werden möchte. Nach dem ersten Lehrjahr ist sowieso ein Wechsel des Ausbildungsunternehmens vorgesehen und die 21-Jährige hat dies gleich für einen Wechsel des Ausbildungsberufs genutzt. Ihr zweites Lehrjahr bringt sie derzeit auf dem Baueshof in Marksuhl. Dort arbeitet sie insbesondere mit den Ziegen und Schafen des kleinen Bauernhofs: Füttern, Grünlandpflege, Zaunbau, Melken und Käsen stehen bei

ihr auf der (fast) täglichen To-do-Liste. Als im Frühling die Lämmer geboren wurden, kümmerte sie sich um diese. Nach sechs Wochen wurde die Muttermilch abgesetzt und die Lämmer kamen in eine eigene Herde, sodass die erwachsenen Ziegen und Schafe für die Käseproduktion gemolken werden konnten.

„Mir macht es am meisten Spaß mit den Tieren zusammen zu arbeiten – ganz besonders in der Lammzeit“, erzählt die 21-Jährige. Aber auch die Arbeit an den Maschinen – wenn sie mit dem Traktor Mist streut oder Heuballen fährt – gefällt ihr sehr. Darüber hinaus fährt

sie auch auf Märkte und bietet den selbstgemachten Käse zum Verkauf an, kümmert sich um das Gemüse auf dem Hof und übernimmt anfallende Reparaturarbeiten. Als Landwirtin ist sie natürlich die ganze Zeit draußen unterwegs: „Es ist schon ein harter Job. Wir sind immer draußen – bei Wind und Wetter – und bewegen uns unglaublich viel.“ Von der Gesellschaft wünscht sie

sich mehr Anerkennung für diesen Beruf. „Alle haben Angst davor, dass die Lebensmittel teurer werden. Aber niemand fragt, wie es den Landwirten geht“, merkt sie an.

Als es in diesem Sommer mit über 35 Grad Celsius extrem heiß war, hat Clara diese Herausforderung an sich selbst aber auch besonders an den Tieren gemerkt: „Es war viel anstrengender für die Tiere. Da habe ich auch mitgelitten. Sie waren oft auf der Suche nach frischem Gras. Das war schon belastend. Man fragt sich dann, wann es endlich wieder regnet, damit das Gras wächst. Denn je früher man Heu zufüttern muss, desto teurer wird es.“ In Zukunft kann sich Clara durchaus vorstellen, Ökologische Landwirtschaft zu studieren. Das geht zum Beispiel in Witzenhausen in Nordhessen oder im brandenburgischen Eberswalde. (sa)

Von Kalb bis Kuh

„Man sollte auf keinen Fall Angst vor großen Tieren haben“, sagt Alexander über seinen Beruf. Der 19-Jährige wird bei der Rhönland eG in Dermbach in der Rhön zum Tierwirt in der Rinderhaltung ausgebildet. Er kümmert sich um die Kühe, füttert und tränkt sie, und mistet die Ställe aus. Zudem beugt er Krankheiten vor. Neben den großen Rindern hat er auch viel mit den jungen Kälbern zu tun – was zu seinen Lieblingsaufgaben gehört. Darüber hinaus gibt es vier weitere Fachrichtungen in der dreijährigen dualen Tierwirt-Ausbildung: Imkerei, Schaf-, Schweine-, und Geflügelhaltung.

„Meine Oma wohnt in einem kleinen Dorf“, erzählt der Auszubildende im zweiten Lehrjahr. „Da sind eben alle Bauern und deswegen bin ich schon als kleines Kind bei den Nachbarn mitgefahren.“ Jetzt arbeitet er in dem Großbetrieb viel am Melkkarussell. Dorthin werden die Kühe von einem seiner Kollegen getrieben, ehe Alexander und ein weiterer Kollege übernehmen. Sie melken die Kühe als erstes vor, um dann das Melkzeug anzuschließen, damit die Kühe schließlich im Kreis fahrend gemolken werden.

Als Tierwirt ist er natürlich auch dabei, wenn die Kälber gerade frisch geboren werden. Anfangs kriegen sie noch die Muttermilch der Kuh, dann werden sie an die Tränkautomaten gewöhnt, aus denen sie ihren Milchersatz erhalten. In den ersten Lebenswo-

chen sind die Kälber in sogenannten Iglus untergebracht, um sie vor verschiedenen Krankheitserregern wie Pilzen oder Viren zu schützen. Die Iglus und Buchten müssen regelmäßig ausgemistet,

„Am meisten Spaß macht mir das eigenständige Arbeiten. Ich kann mir viel selbst einteilen“

gekärchert und im Anschluss neu eingestreut werden. Von hygienischer Seite aus muss hier alles passen, deswegen werden die Buchten auch desinfiziert.

Die theoretischen Grundlagen dafür erhält Alexander in der Berufsschule in Weimar. Dort lernt er unter anderem alles über die Anatomie und die Organe der Rinder sowie über die Entwicklung von Kälbern. Das Wissen kann er gleich in der Praxis umsetzen. Das gilt beispielsweise auch, wenn es darum geht, wie Koppeln gebaut werden und was dabei zu beachten ist. „Das ist wichtig zu wissen, damit keine Kuh abhaut“, erklärt der Auszubildende. Da er beim Ausmisten und beim Füttern auch mit Radladern arbeitet, wird ihm der Umgang mit und die Funktionsweise der Maschinen ebenfalls in der Berufsschule beigebracht.

„Am meisten Spaß macht mir das eigenständige Arbeiten. Ich kann mir viel selbst einteilen“, erzählt er. „Ansonsten bin ich sehr gerne auf der Kälberanlage.“ Woran er sich zu Beginn der Ausbildung gewöhnen musste, war das frühe Aufstehen. Im Sommer beginnt sein Arbeitstag auch mal früh halb fünf. (sa)



Bei den kleinen Kälbern sorgt Alexander dafür, dass sie aus den Tränkautomaten trinken und dass ihre Iglus und Buchten immer schön sauber sind.

RHÖNLAND

Wir bilden aus:

- Tierwirt/in
- Landwirt/in
- Fleischer/in

Jetzt bewerben:

per E-Mail an: info@rhoenland-hof.de

oder schriftlich an:

Rhönland eG

Am Lindig 1

36466 Dermbach/Rhön

Starte deine Ausbildung bei einem der größten Arbeitgeber in der Region und gestalte mit uns zusammen die Zukunft der Landwirtschaft.

www.rhoenland-hof.de

Scanne den QR-Code und erfahre mehr über die Rhönland eG sowie deine Ausbildung bei uns.





Der Traum vom eigenen Laden

*Hier ist alles bereit
für die Kunden.*



Sich selbst verwirklichen und seine eigenen Träume und Ziele angehen: Genau das haben Mandy und Christoph Geheeb in diesem Frühjahr in die Tat umgesetzt. Seit April 2022 betreiben sie ihren Lebensmittelladen „Handvoll Heimat“ mit integriertem Café in Barchfeld-Immelborn. „Es war schon immer mein Traum, mal ein eigenes Café zu haben“, schwärmt Mandy. Christoph ergänzt: „Es muss einem aber bewusst sein, dass man einen unsagbaren Willen haben muss, um das anzugehen.“

Neben diesem starken Willen haben ihnen auch ihre fundierten Ausbildungen sehr den Rücken gestärkt und somit die Basis geschaffen. Bevor sie gemeinsam den Sprung in die Selbstständigkeit gewagt haben, waren sie zuletzt beide im Hagebaumarkt angestellt. Ursprünglich ist Mandy gelernte Konditorin und hat 17 Jahre in diesem Beruf gearbeitet, ehe sie mit der Geburt ihres zweiten Kindes in die Gartencenter-Abteilung eines Baumarktes wechselte. „Dort habe ich sehr viel gelernt, zum Beispiel über essbare Pflanzen“, zieht sie die Verbindungen zwischen ihren drei Tätigkeiten.

Christoph bringt viel gebündeltes Wissen aus der Betriebswirtschaft mit. Erst hat er im Baumarkt eine Ausbildung zum Kaufmann im Einzelhandel absolviert, dann eine Weiterbildung zum Handelsfachwirt gemacht und zu guter Letzt neben der Vollzeitbeschäftigung Betriebswirtschaftslehre (BWL) studiert. „Das Wissen daraus

brauchen wir täglich – allein schon bei den Handelsprozessen. Wir haben all das aus unseren Ausbildungen und dem Studium mitgenommen“, betont Christoph.

Dennoch: „Wir gehen einen ganz entgegengesetzten Weg als der übliche Lebensmittelhandel“, so der 42-jährige zweifache Familienvater. Sie kriegen ihre Ware nicht zu festen Terminen geliefert. Sie können nicht versprechen: Morgen kommt eine neue Ladung frischer Ingwer. Und sie haben auch kein riesiges Lager, aus dem sie einfach eine neue Palette einer bestimmten Ware hervorholen können, wenn es im Laden vergriffen ist. Nein. Die Ware holen sie bei den Landwirten, Fleischern und Bauern persönlich ab. Sie kennen ihre Produzenten und sind schon Monate vor der Ladeneröffnung zu den verschiedenen Höfen gefahren. Einerseits konnten sie sich so dort persönlich vorstellen, andererseits dadurch auch die Lebensmittelerzeuger kennenlernen. Mandy: „Es war uns sehr wichtig, dass wir alle persönlich angefahren sind. Wir wollten sehen, wie es gemacht wird und wer hinter den verschiedenen Produkten steckt.“

Es komme oft vor, dass die Kunden im Geschäft fragten, was woher komme. Darauf hat Christoph sofort die Antworten parat: „Die Eier kriegen wir aus Wolfmannshausen vom Bauer Bernhard Günther, Säfte, Kirschen und Äpfel vom Obsthof ‚Apfeliebe‘ der Familie Fett aus Kammerforst. Wir fahren auch bis nach Hermannsfeld zum Gartenbaubetrieb Vogtmann, um dort saisonal das Gemüse zu holen:

Kartoffeln, Blumenkohl oder zum Beispiel Kohlrabi. Jetzt im Herbst und Winter auch Äpfel, Wirsing, Kürbis und Walnüsse.“

Was so idyllisch und fast romantisch klingt, war aber keineswegs ein einfacher Weg. Anfangs seien die Bauern und kleinen Produzenten ihnen eher argwöhnisch begegnet. Das kommt laut Christoph daher, dass die Bauern es kennen, dass der Großhandel den Preis diktiert und die Produzenten sich danach richten müssten. Das machen sie bei „Handvoll Heimat“ nach eigenen Aussagen ganz anders: „Die Fleischer, Bauern und so weiter haben ja die körperliche Arbeit. Deswegen sagen sie uns ihren Preis und wir kalkulieren“, so Christoph. Ähnlich sei dies auch, wenn es darum geht, was sie auf ihrer Verkaufsfläche anbieten können.

Wurstwaren holt Christoph dienstags und donnerstags, Backwaren wie Kuchen oder Brot und Brötchen jeden Morgen und die Regalware, wie sie abverkauft wird. Wenn aber mal was leer ist, ist es eben leer. Christoph erzählt: „Es kommt öfter vor, dass Kunden in den Laden kommen und dann eben mal etwas nicht da ist. Aber dann freuen sie sich umso mehr, wenn es wieder verfügbar ist.“ Mandy ergänzt: „Die Kunden akzeptieren das, weil sie eben wissen, dass wir die Ware direkt von den Bauern kaufen und wir uns nach ihnen richten.“

Dass die Kunden am Ende mit einem Lächeln ihren kleinen Laden verlassen, ist Mandy und Christoph das Wichtigste. „Wir wollen die Menschlichkeit zurückholen – gerade nach Corona“, sagt die 39-Jährige. „Wenn der Laden gerade voll ist, dann haben wir einen



Die regionalen und saisonalen Produkte holen sie selbst ab.

Hocker für die Oma, damit sie sich setzen kann und wir mal quatschen. Oder wir bringen ihr die vollen Tüten zum Auto. Wenn Kinder was in die Kasse eingeben wollen, dann können sie das auch.“ (sa)

Christoph und Mandy Geheeb sind die Menschen hinter „Handvoll Heimat“.



Nicht nur für Naschkatzen

„Du kommst rein und dich trifft die Nusswolke“, schwärmt Cora von ihrem Arbeitsplatz. Der ist bei Viba Sweets entweder in der Produktion in Floh-Seligenthal oder in der Confiserie in Schmalkalden. „Dort, wo wir die Mintkissen herstellen, riecht es sehr minzig. Da hat man dann keine verstopfte Nase mehr, wenn man reinkommt“, ergänzt sie lachend. Nougatstangen, Mintkissen und jetzt um die Jahreszeit auch Schokoladenweihnachtsmänner bestimmen ihren Alltag, denn die 21-Jährige ist im dritten Lehrjahr ihrer Ausbildung zur Süßwarentechnologin.

Eigentlich wollte Cora einen anderen Beruf erlernen. „Aber dann hat meine Mama hier einen Confiserie-Kurs gemacht und mir gesagt, dass sie auch ausbilden. Ich habe schon immer gerne gekocht und gebacken, deswegen fand ich, dass das passt. Ein Praktikum konnte ich wegen Corona vor meiner Ausbildung nicht machen“, erklärt sie. „Vorher wusste ich gar nicht, dass es diesen Beruf überhaupt gibt.“

Die meiste Zeit während ihrer Ausbildung ist Cora in der Produktion tätig. Dort fährt sie Anlagen, stellt sie ein und säubert sie. In den verschiedenen Maschinen und Kesseln stellt sie Nougat, Marzipanmasse, Schnittenmasse für die Fruchtriegel und Zuckermasse für die Bonbons her. Auch die Verpackungsanlage für die Süßigkeiten hat Cora bereits für mehrere Wochen kennengelernt. Sie ist aber



In der Confiserie arbeitet Cora an ihrer eigenen Pralinen-Kreation.

auch in der Confiserie, in der sie schokoladige Schaustücke in Handarbeit herstellt, bemalt und verziert. Dort hat sie auch schon Kurse geleitet, wie ebenjene, den sie und ihre Mama auf ihren Ausbildungsberuf gestoßen hat.

Gerade übt sie in der Confiserie für ihre Abschlussprüfung. Dafür muss sie eine Eigenkreation erfinden. „Die Idee ist mir einfach so

So sollen die Zartbitterhüllen von Coras Eigenkreation aussehen.



Süßwarentechnologie (m/w/d)	Ob Bonbons, Pralinen, Trüffel oder Marzipan: Als Süßwarentechnologe sind Süßigkeiten dein Spezialgebiet. Einerseits arbeitest du in der Massenproduktion an Maschinen, andererseits stellst du in Handarbeit Pralinen her.
Voraussetzung:	Du solltest einen guten Geschmacksinn mitbringen und sorgfältig arbeiten können. Dabei sind auch gute Chemiekennntnisse und Interesse an Technik wichtig.
Dauer:	3 Jahre
Chancen:	Wenn du die Karriereleiter hinaufklettern und Fachkräfte anleiten möchtest, kannst du die Weiterbildung zum Industriemeister im Bereich Süßwaren anstreben. Zudem ist ein Lebensmitteltechnologie-Studium im Anschluss möglich.

eingefallen. Ich wollte etwas machen, was nicht jeder macht“, verrät sie. So ist sie auf eine Mischung aus Zartbitterschokolade, Pfirsich, Bier und Bacon gekommen. „Ich muss noch ausprobieren, wie ich das am besten umsetze. Aber die Prüfung ist auch erst nächstes Jahr im Juni.“

In Deutschland gibt es nur eine Berufsschule für alle Süßwarentechnologen – die Zentralfachschule der Deutschen Süßwarenwirtschaft (ZDS) im nordrhein-westfälischen Solingen. Dort werden in je zwölf Wochen pro Lehrjahr alle Informationen zur Qualitätssicherung, Technik und Süßwarenherstellung vermittelt. Im Themengebiet Nüsse geht es beispielsweise darum, welche Nussarten es gibt, wo sie wachsen, wie ihre jeweiligen Wasser- und Fettgehalte sind und woran man schlechte Nüsse erkennt. An der ZDS haben die Süßwarentechnologen auch Praxisunterricht, in dem sie Hartkekse backen, Gummibärchen aus veganem Pektin-Gelee herstellen und lernen, Schokolade per Hand zu temperieren.

Wer sich für diesen Beruf interessiert, sollte laut Cora aber auch wissen, dass man sehr viel auf den Beinen ist. Während man in der Confiterie viel steht, läuft man in der Produktion viel umher. Da vor allem – aber nicht nur – bei der prüfungsrelevanten Eigenkreation der Geschmack eine Rolle spielt, sollten angehende Süßwarentechnologen einen guten Geschmackssinn mitbringen. „Neben Chemiekennntnissen brauchen wir auch viel Mathe – etwa, um mithilfe der Bandgeschwindigkeit zu berechnen, wie viele Produkte gerade auf dem Band liegen.“

Am besten gefällt Cora, dass die Ausbildung so abwechslungsreich ist. In der Confiterie kann sie sich kreativ ausleben und Nougatstangen mit Blumen personalisieren sowie Schokoladentafeln mit Schrift und Schnörkeln aus Schokolade verzieren. „Ich finde es aber auch schön, dass der Beruf eine technische Seite hat. In der Produktion arbeite ich am liebsten an der Nougatstangen-Anlage, weil es ein schönes Gefühl ist, zu sehen, was man in einer Schicht geschafft hat“, erzählt sie. (sa)

Hier rührt sie gerade einen Teil der Pralinen-Füllung an.



Probieren geht über Studieren?

Bei uns geht beides!



JETZT BEWERBEN!

(m/w/d)

Ab 1. August 2023

AUSBILDUNG

- Süßwarentechnologe
- Fachkraft für Lebensmitteltechnik
- Konditor
- Koch
- Fachinformatiker Systemintegration
- Fachkraft für Lagerlogistik
- Industriekaufmann
- Einzelhandelskaufmann
- Fachkraft für Restaurant- und Veranstaltungsgastronomie

Ab 1. Oktober 2023

DUALES

STUDIUM

- Lebensmittelsicherheit (Bachelor of Science)
- Digitalisierungsmanagement (Bachelor of Arts)



Mehr Infos unter:
viba-sweets.de/karriere

Folge uns!



Viba
SWEETS



Essen retten und Menschen helfen

„Mein Herz hängt an der Tafel“, sagt Anita Mühlberger. Die 71-Jährige ist seit rund sechs Jahren Vorsitzende des Vereins der Salzunger Tafel. „So ganz genau nehmen wir es hier nicht mit Jahreszahlen. Aber ich denke sechs Jahre kommen hin“, sagt sie und lacht. Vielmehr kommt es ihr und ihrem Team auf die Unterstützung von Bedürftigen an. Denn nur weil das Mindesthaltbarkeitsdatum auf einer Packung Nudeln kurz bevorsteht oder die Bananen schon ein paar braune Stellen haben, heißt das nicht, dass die Lebensmittel einfach in die Tonne gehauen werden müssen.

Mit zwei Kühlfahrzeugen holen die Fahrer täglich die Ware aus 30 Supermärkten aus der Umgebung ab. „Eben die Sachen, die nicht mehr so schön aussehen“, erklärt Anita Mühlberger. Die werden dann von den Ehrenamtlichen bei der Tafel geputzt, damit sie unter der Woche an Bedürftige ausgegeben werden können. Aufgeplatzte Bananen werden aussortiert, welke Blätter von Salatköpfen abgerupft, verwertbare Tomaten und anderes Gemüse in Körbe gestapelt und Trockenware in die Regale gestellt. Jede Woche kommt so rund eine Tonne an Lebensmitteln bei der Salzunger Tafel an. „Ich sage mal, 80 Prozent werden ausgegeben und die restlichen 20 Prozent bekommen Bauern für die Schweine oder es landet in der Tonne“, so die ehrenamtliche Vorsitzende.

» „Wir freuen uns immer über neue Ehrenamtliche, die zu uns kommen. Auch gerne Schüler, die viel Freizeit haben. Auch wenn es nur zwei bis drei Stunden sind.“
Anita Mühlberger,
Vorsitzende der Salzunger
Tafel

Anita Mühlberger ist 2005 – ein paar Monate nach der Gründung des Vereins – zur Salzunger Tafel gekommen. Damals war sie in einer sogenannten Arbeitsbeschaffungsmaßnahme (ABM) der Arbeitsagentur. „Ich wusste damals gar nicht, was eine Tafel ist“, erinnert sie sich. Besonders ein Erlebnis aus dieser Zeit ist ihr im Gedächtnis geblieben: „Da war ein kleines Kind. Das hat sich so gefreut, dass es eine Schokolade von uns bekommen hat. Da habe ich mir gedacht: Das kann doch heutzutage nicht sein. Ein Kind muss doch öfter mal Schokolade essen können! Das hat mich sehr berührt.“ Als ihre ABM vorbei war, hat die damalige Vorsitzende sie eingestellt und als Rentnerin hat sie ehrenamtlich den Vorsitz übernommen. Auf einem ähnlichen Weg ist auch Kathrin Roth zur Tafel

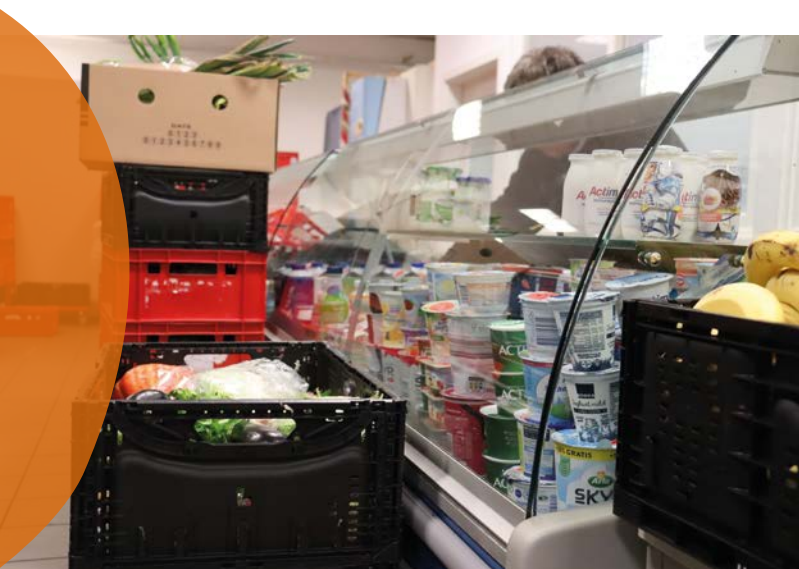
← Anita Mühlberger (links) und Kathrin Roth putzen das gelieferte Obst und Gemüse.

gekommen. Inzwischen ist sie seit sieben Jahren dort angestellt. „Bedürftigen Menschen helfen: Das ist meine Art. So geht es hier allen“, betont sie.

Als bedürftig gilt jeder, der Leistungen vom Staat bekommt, beispielsweise BAföG, Grundsicherung, Hartz IV oder Wohngeld. Auch Menschen mit Schulden können sich bei der Tafel anmelden. Sie müssen aber einen Nachweis erbringen. Bei der Salzunger Tafel sind aktuell 300 Familien angemeldet. Das heißt, sie können einmal pro Woche zur Tafel kommen, müssen aber nicht. Wer kommt, zahlt am Eingang einen kleinen Geldbetrag – 1 Euro für Erwachsene und 50 Cent für Kinder – und kann dann in den verschiedenen Abteilungen den dort stehenden ehrenamtlichen Helfern mitteilen, was er möchte. Diese reichen die ausgesuchten und auf die Größe des Haushalts bedachten Lebensmittel über den Tisch. Da ist von allem etwas dabei: Obst und Gemüse, Trockenwaren wie Konserven, Mehl oder Nudeln, Brot und Brötchen sowie Wurst und Molkereiprodukte wie Milch, Käse und Joghurt. Manchmal, wenn es

gespendet wurde, gibt es für jeden auch Schokoriegel oder andere Besonderheiten. Das Logistikzentrum von Amazon in Bad Hersfeld spendet zuweilen auch Großspenden, die die Salzunger Tafel mit den Tafeln in Meiningen und Bad Hersfeld austauscht. Auch andere Vereine wie der gemeinnützige Lions Club und der Verein Jollydent unterstützen die Tafel mit Spenden.

„Dass es in der heutigen Zeit Tafeln geben muss“, setzt Anita Mühlberger an und lässt den Satz ins Leere verlaufen. Dabei sei Deutschland so ein reiches Land. „Aber wir sind froh, dass es uns gibt, denn die Bedürftigen nehmen unser Angebot sehr gerne an.“ Zurzeit gibt es bei der Salzunger Tafel aber einen Aufnahmestopp. Neue Familien können sich aktuell nicht anmelden, denn der Verein mit seinen 16 ehrenamtlichen Helfern und einer Angestellten kommt personell an seine Grenzen. Deswegen: „Wir freuen uns immer über neue Ehrenamtliche, die zu uns kommen. Auch gerne Schüler, die viel Freizeit haben. Auch wenn es nur zwei bis drei Stunden sind“, ruft die Vorsitzende auf. (sa)



← Joghurts und andere Molkereiprodukte werden ebenfalls ausgegeben.



↑ Sind noch lecker und können gegessen werden: Bananen und Ananas.



← Bei der Salzunger Tafel gibt es auch ein Sozialkaufhaus, in dem gespendete Kleidung zu einem kleinen Preis verkauft wird.

Mach was, das Sinn macht!

Werde **Bäcker** (m,w,d), **Konditor** (m,w,d) oder **Fachverkäufer im Lebensmittelhandwerk** (m,w,d).

STARTE DEINE AUSBILDUNG



SCAN MICH

... und erlebe wie toll es sich anfühlt, mit den eigenen Händen etwas zu (er-)schaffen und damit täglich Menschen glücklich zu machen.

**BROT-
VERSTEHER**

**GEBÄCK-
IKONE**

TEAMPLAYER



ERFAHRE MEHR ÜBER DIE AUSBILDUNGSBERUFE
UND LERNE UNS KENNEN!

Am besten bei einem **Schnuppertag** oder **Praktikum**.

So erreichst du uns:



Tel. 0 36 93 / 94 21 – 0 • bewerbung@nahrstedt.de

➔ www.nahrstedt.de/ausbildung



Karriereheimat
www.karriereheimat.de

HERAUSGEBER:

Landratsamt Wartburgkreis
Erzberger Allee 14
36433 Bad Salzungen

VERLEGER:

FVT Fachverlag Thüringen UG
(haftungsbeschränkt)
Geschäftsführende Gesellschafterin:
Juliane Keith
Erich-Kästner-Str. 1, 99094 Erfurt
Telefon: 0361 663676 15
Fax: 0361 663676 16
media@wiyou.de
Internet: www.wiyou.de
Sitz der Gesellschaft: Erfurt
Amtsgericht Jena, HRB 509051
St.-Nr.: 151/108/07276

Weitere Verlagsprodukte:

REDAKTION:

V.i.S.d.P.
Sandra Böhm (sa)
Tel.: 0361 663676 11
s.boehm@fachverlag-thueringen.de
Redaktionsschluss dieser Ausgabe: 11.11.2022

VERTRIEB:

Vertriebsleitung:
Götz Lieberknecht
Tel.: 0361 663676 10
goetz@wiyou.de

Louise Meier
Tel.: 0361 663676 24
louise@wiyou.de

Andreas Lübke
Tel.: 0361 663676 22
a.luebke@fachverlag-thueringen.de

LAYOUT:

Jana Weise
design.idee, büro für gestaltung, Erfurt
www.design-idee.net

DRUCK:

PRINTEC OFFSET medienhaus
Inh. M. Faste e.K.
Ochshäuser Str. 45, 34123 Kassel

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



Die **PFARR Stanztechnik GmbH** ist Hersteller von Präzisionsstanzteilen und Bändern aus Lotmaterialien für die Elektronik- und Automotivindustrie. Unsere 150 Mitarbeiter legieren, walzen, schneiden und stanzen Lotformteile nach individuellen Kundenvorgaben.

Für diese anspruchsvollen Tätigkeiten suchen wir qualifizierten Nachwuchs

Du suchst eine Ausbildung, die Dir Spaß macht und sehr gute persönliche Entwicklungsmöglichkeiten bietet?

Dann bewirb Dich jetzt bei uns. Wir bilden im Ausbildungsjahr 2023 folgende Ausbildungsberufe aus:

INDUSTRIEMECHANIKER (m/w/d)
WERKZEUGMECHANIKER (m/w/d)
MASCHINEN- und ANLAGENFÜHRER (m/w/d)



Die schulische Ausbildung erfolgt an den Standorten SBBZ Bad Salzungen und SBSZ Eisenach

Was bieten wir Dir?

- eine praxisorientierte Ausbildung und sehr gute Betreuung
- ergänzende überbetriebliche Aus- und Weiterbildungsmöglichkeiten
- qualifizierte Ausbilder
- einen abwechslungsreichen Einsatz, bei dem Du alle Kenntnisse und Fertigkeiten rund um den Beruf erlernst
- nach erfolgreich absolvierter Abschlussprüfung bestehen sehr gute Übernahmechancen
- eine attraktive Ausbildungsvergütung

Wir freuen uns auf Deine Bewerbung per Post oder per E-Mail

Pfarr Stanztechnik GmbH
 Frau Manuela Bischoff
 Am kleinen Sand 1
 36419 Buttlar
 bewerbung@pfarr.de
 www.pfarr.de



PFARR
 WIR BRINGEN LÖTTEILE IN FORM
 GETTING SOLDER INTO SHAPE



verkehrsunternehmen
wartburgmobil

wir verbinden menschen.
seit 1897.



Alltagsheld gesucht –

Steig ein in unser Team!

Erkenne was du kannst und mache Karriere auf dem Asphalt!

Unsere Standorte: Bad Salzungen, Eisenach und Wutha-Farnroda



AUSBILDUNG

Kfz-Mechatroniker/in (m/w/d)
Fachkraft im Fahrbetrieb (m/w/d)
Kaufmann/-frau für Büromgmt. (m/w/d)



PROFI

Busfahrer/in (m/w/d)



QUEREINSTIEG

Beschleunigte Grundqualifikation &
Umsteiger Qualifizierung zum/zur
Berufskraftfahrer/in (m/w/d)

Deine Ansprechpartnerin:
Sabine Holland-Cunz
bewerbung@wartburgmobil.info
www.wartburgmobil.info

Verkehrsunternehmen Wartburgmobil (VUW) gkAöR
Hersfelder Straße 4, 36433 Bad Salzungen

Besuche uns auf 

