

**2022**

Ein Projekt von  
Stadt Altenburg | Innova Altenburg | Agentur für Arbeit |  
Vion Altenburg und weiteren lokalen Protagonisten

# Satt statt platt

**Eine Thüringer Initiative für Berufsorientierung**

Die Ernährungswirtschaft des Altenburger Landes und ihre Ausbildungsberufe



Begleitbroschüre der Klassenstufe 9 für das Schuljahr 2022/23

# Das Projekt

## Satt statt platt

Kaum zu glauben aber wahr – noch vor 100 Jahren hat die Bevölkerung des Altenburger Landes fast ausschließlich Nahrungsmittel zu sich genommen, die aus der unmittelbaren Region kommen. Schon seit vielen Jahrhunderten zählen die Landwirtschaft und die sich anschließende Verarbeitung ihrer Produkte in Mühlen, Schlachthöfen, Bäckereien, Senf- oder Zuckerfabriken zu den wichtigen wirtschaftlichen Säulen unserer Heimat. Auf dieser Tradition ruhend wird auch heute noch eine reiche Vielfalt an landwirtschaftlichen Produkten angebaut und verarbeitet. Viele Unternehmen der Region bieten sehr interessante Möglichkeiten der Berufsausbildung an. Darüber informiert der **Satt-statt-platt-Projekttag** – die dort vertretenen Unternehmen und einige Berufe werden in dieser Broschüre vorgestellt. Und natürlich geht es auch um eine gesunde und ausgewogene Ernährung. Denn die tägliche Nahrungsaufnahme bedeutet nicht nur Abbeißen, Kauen und Hinunterschlucken. Es sind fast alle Sinne beteiligt beim Sehen, Riechen, Fühlen und Schmecken der Nahrung. Essen hat etwas mit Genuss zu tun, aber es kommt vor allem auf die Auswahl einer vollwertigen Ernährung an. Außerdem kann man hier erfahren, warum bestimmte Speisen und Früchte besonders gesund und lecker sind – so wie alle Zutaten im *AltenBurger*. Wir freuen uns, wenn Ihr uns auf der Homepage [www.satt-statt-platt.de](http://www.satt-statt-platt.de) besucht!

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



DIE

# ERNÄHRUNGS- WIRTSCHAFT

IM ALTENBURGER LAND

Bereits vor sechstausend Jahren siedelten die ersten Menschen hier im Altenburger Land. Entlang der Pleiße zogen sich dichte, fast undurchdringliche Wälder, doch das Klima war mild, die Winter nicht zu kalt, die sommerliche Hitze erträglich. Der Fluss brachte ausreichend Wasser für Mensch und Tier und darüber hinaus genügend Fisch. Die Menschen rodeten den Urwald und entdeckten dabei, dass der Boden des Altenburger Landes besonders fruchtbar ist. Langsam entwickelten sich der Ackerbau und die Viehzucht. Unser **Altenburger Land** wurde so zu einer der bedeutendsten Landwirtschaftsgegenden in Deutschland. Dass wir auch heute noch so viele Burgen und Schlösser in unserer Heimat finden, liegt auch daran, dass die **Bauern** diesen Reichtum für ihre Lehnsherren **auf den Feldern und in den Ställen** verdient haben. Die Früchte von Feld und Garten, die Tiere aus den Ställen mussten aber auch für den Verzehr zubereitet oder

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

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



verarbeitet werden. Und wieder spielten die Flüsse Pleiße und Sprotte eine große Rolle. Bereits ab dem 13. Jahrhundert nutzten die Menschen unserer Region die **Wasserkraft** und errichteten an den Flussläufen **Mühlen**, die im Herbst die reichen Kornernten zu Mehl und Schrot verarbeiteten. Und im Mittelalter begann auch die Entwicklung zu einem Industriezweig, den wir heute mit dem Begriff **Ernährungswirtschaft** bezeichnen. Denn die Bauern verarbeiteten ihre Produkte nicht mehr nur selbst. Das Korn ging an Müller, die dann die Bäcker in den Städten mit Mehl versorgten. Die Nutztiere wie Schwein und Rind wurden an die Fleischhauer, so hießen früher die Fleischer, verkauft, die dann das Fleisch an die Bevölkerung und Felle an die Gerber sowie die Knochen an die Seifensieder lieferten. Die Gerber wiederum gaben die bearbeiteten Häute und Felle zur weiteren Verwendung an andere Handwerker, die daraus Kleidung, Möbel und sogar Musikinstrumente fertigten. Das auf den Feldern des Altenburger Landes wachsende Getreide und die in den Ställen der Bauern gezüchteten Tiere wurden zum **wichtigen Rohstoff für viele Handwerksbetriebe** der Region.



Um die Verarbeitung von **haltbaren Lebensmitteln** in großen Mengen zu gewährleisten, begannen Wissenschaftler etwa ab 1850, die bis dahin häusliche Produktion genauer unter die Lupe zu nehmen. Wichtige Entdeckungen stammen aus dieser Zeit. 1878 begann in den USA Henry John Heinz, ein Sohn deutscher Einwanderer, damit, Ketchup industriell zu produzieren. 1886 erschien die Maggi-Würze auf dem Markt und im gleichen Jahr wurde erstmals Coca Cola zubereitet, allerdings wurde das heute so beliebte Erfrischungsgetränk zunächst als Medizin verkauft. 1891 brachte der Bielefelder Apotheker August Oetker sein Backpulver „Backin“ in kleinen Tüten zu 20 Gramm auf den Markt.



Heute liefert die Landwirtschaft des Altenburger Landes vielfältige Produkte für die vielen ansässigen Unternehmen der Nahrungsmittelindustrie. Mühlen mahlen nach wie vor das Korn zu Mehl und Schrot, die Vion Altenburg GmbH verarbeitet Rinder der Region und in den Bäckereien des Altenburger

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

Die Landwirtschaft und die Nahrungsmittelindustrie des Altenburger Landes bieten eine Vielzahl an interessanten Berufen an. Hier können Mädchen und Jungen anspruchsvolle und abwechslungsreiche Ausbildungen in **technischen und kaufmännischen Berufen** absolvieren. So sind die **Maschinen und Anlagen**, die heute in der Landwirtschaft genutzt werden, quasi **Computer auf Rädern**. Sie erfordern ein hohes technisches Verständnis und eine große Sorgfalt im Umgang. Um Lebensmittel herzustellen und zu verarbeiten bedarf es eines fundierten Wissens aus den Bereichen Chemie, Biologie und Physik. Alle Berufsfelder aus diesem Bereich eint eine wesentliche Eigenschaft – sie sind **sicher und zukunftsfest**, denn essen muss der Mensch immer.

Unsere Aktion „Satt statt platt“ will in dieser Broschüre genauer auf einige Berufe eingehen und Kontakte sowie Ansprechpartner nennen, die noch weitere Auskünfte geben.



## Grüne Berufe sind voller Vielfalt

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

Die zuständige Behörde für die Ausbildungsberatung und Weiterbildungen in diesen Berufszweigen, also Ansprechpartner für alle Fragen zu den „Grünen Berufen“ ist das Thüringer Landesamt für Landwirtschaft und Ländlichen Raum. Auch auf der Website <https://www.gruene-berufe-thueringen.de> kann man weitere Informationen erhalten.

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

### Tierwirt/in

- N** Agrargenossenschaft Nöbdenitz eG
- M** Agrar T & P GmbH Mockzig
- A** AGROMIL Agrar GmbH

### Landwirt/in

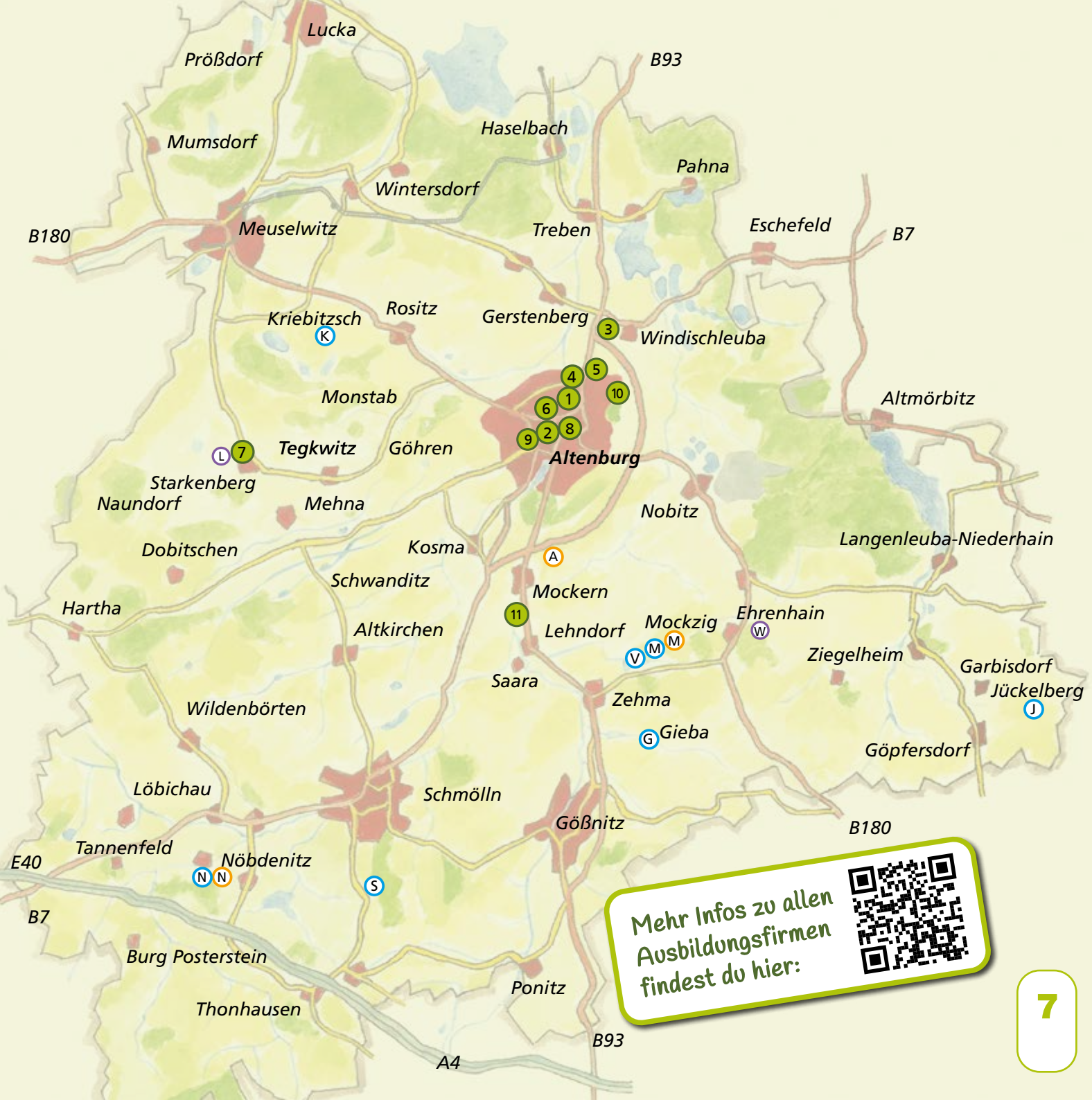
- G** Agrargenossenschaft Gößnitz eG
- N** Agrargenossenschaft Nöbdenitz eG
- M** Agrar T&P GmbH Mockzig
- V** Gutsverwaltung Altenburg GbR
- K** Kriebitzscher Agrargenossenschaft eG
- J** Agrargenossenschaft Jückelberg eG
- S** Agrarprodukte Schmölln GmbH

### Fachkraft Agrarservice

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

Ebenso sind in der Karte alle **Satt-statt-platt-Partner** 2022 verzeichnet:

- 1** Agentur für Arbeit Altenburg
- 2** Bäckerei Strobel
- 3** Fruchtexpress TS GmbH
- 4** Innova Sozialwerk e.V.
- 5** Kreisbauernverband Altenburg e.V.
- 6** Landratsamt Altenburger Land
- 7** Landmaschinen- und Kfz-Handel Starkenberg GmbH
- 8** Stadtverwaltung Altenburg
- 9** Verlagsgruppe Kamrad
- 10** Vion Altenburg GmbH & Vion Convenience GmbH
- 11** Mühlenwerke Gardschütz



Mehr Infos zu allen  
Ausbildungsfirmen  
findest du hier:



# Die Ernährungswirtschaft des Altenburger Landes und ihre

Die Wertschöpfungskette für Nahrungsmittel zeigt anschaulich die einzelnen Stufen der landwirtschaftlichen Produktion und der Nahrungsmittelherstellung im Altenburger Land. Viele unterschiedliche Tätigkeiten sind entlang dieser Kette notwendig, um am Ende Obst und Gemüse, Pizza oder Senf, Brot oder Kuchen, Getränke, Gewürze oder auch Süßigkeiten zu erhalten. „Satt statt platt“ zeigt Euch, welche Vielfalt an beruflichen Chancen diese Wertschöpfungskette auch für Euch bereithält. Nutzt die Anregungen und informiert Euch in dieser Broschüre oder im Internet unter [www.satt-statt-platt.de](http://www.satt-statt-platt.de)!

## Vorleistungs- industrie



## Landwirtschaftliche Produktion



Pflanzentechnologe/in > Seite 6

Landwirt/in > Seite 6, 13

Fachkraft Agrarservice > Seite 6, 7, 13, 18

Gärtner/in > Seite 6

Pferdewirt/in > Seite 6

Tierwirt/in > Seite 6, 13

Land- und Baumaschinenmechatroniker/in > Seite 13, 18, 19

Fachkraft für Lebensmitteltechnik > Seite 21

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



# Ausbildungsberufe

**Lebensmittel-  
verarbeitungsindustrie**

**Lebensmittel-  
einzelhandel**

**Konsumenten/  
Verbraucher**



Fachpraktiker/in Küche > Seite 29, 30

Hauswirtschafter/in > Seite 29, 31

Fleischer/in > Seite 21

Bäcker/Bäckerin > Seite 25, 26

Konditor/in > Seite 25, 27

Milchtechnologe/in > Seite 6

Kaufmann/-frau für Groß- und Außenhandelsmanagement > Seite 32, 33

Milchwirtschaftl. Laborant/in > Seite 6

Fachverkäufer/in > Seite 13, 25

Mechatroniker/in > Seite 21, 22

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

Industriemechaniker/in und Mechatroniker/in für Kältetechnik > Seite 21

Fachkraft für Hygieneüberwachung > Seite 15, 17

Studiengänge: Agrarwissenschaften / Biotechnologie / Ernährungswissenschaften / Diätetik

# SATT STATT PLATT - UNS GIBT ES AUCH IM INTERNET



News, Tipps & Tricks rund um gesunde Ernährung und Informationen über die Berufe und deren Ausbildungsstellen findet Ihr im Internet unter

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

Hier findest Du auch alle wichtigen Informationen zum Projekttag, zu all jenen, die uns bei „Satt statt platt“ unterstützen.

Falls Du uns eine Nachricht senden willst oder Du Fragen zur Ernährung hast, dann kannst Du dem Team von „Satt statt platt“ eine Nachricht per E-Mail senden.

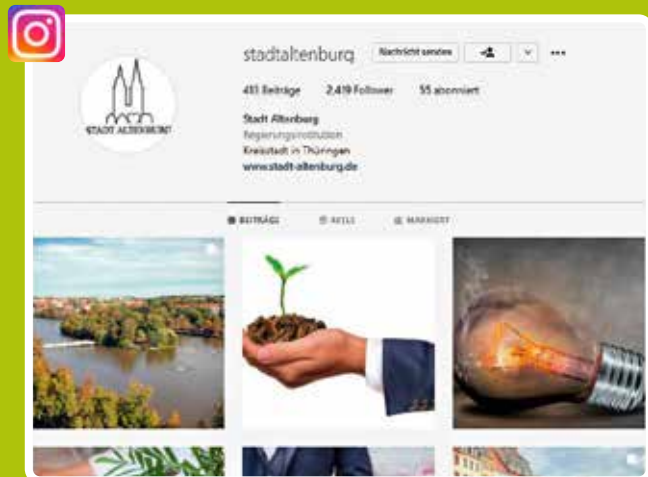
Unsere E-Mail-Adresse

[mail@satt-statt-platt.de](mailto:mail@satt-statt-platt.de)

Entdecke die Homepage von „Satt statt platt“, wir freuen uns über Deinen Besuch.

# UNSERE BOTSCHAFT IST EINFACH

Über eine Milliarde Menschen auf allen Kontinenten der Erde benutzen Facebook – Ihr vielleicht auch? Nicht alle finden Facebook schick, auch wir haben einige Vorbehalte, wenn man zu sorglos seine Daten, Gedanken und Bilder ins Internet stellt. Also: Seid in dieser Beziehung vorsichtig und zurückhaltend! Trotzdem wollen wir gern mit Euch ins Gespräch kommen und diese Plattform nutzen, um mit Euch in Kontakt zu treten. Teilt uns Eure Meinungen und Gedanken zu unserer Aktion „Satt statt platt“ mit. Eure Anregungen werden wir gern in der Planung für die nächsten Jahre berücksichtigen. Wir werden Euch über Facebook zum Projekttag „Satt statt platt“ 2023 informieren. Den Facebook- und Instagram-Link findet Ihr auf der Homepage: [www.satt-statt-platt.de](http://www.satt-statt-platt.de).



# KREISBAUERNVERBAND ALTENBURG e.V.



Für Euch,  
für uns,  
für die Natur!



## KREISBAUERNVERBAND ALTENBURG E.V.

Remsaer Straße 17 – 19  
04600 Altenburg

### WO IST DER VERBAND?

Das Büro des Verbandes befindet sich in der Remsaer Straße 17 – 19 in Altenburg. Die Mitgliedsbetriebe sind im Kreisgebiet verteilt.

### WAS PASSIERT HIER?

Früher konnte ein Bauer noch alles wissen, was für seine Landwirtschaft wichtig war. Mit dem enormen Zuwachs an Wissen in den letzten Jahrzehnten und Jahrhunderten aber wurde das immer schwieriger. Deshalb bildeten sich Bauernverbände. Diese sammeln wichtige Informationen, und der einzelne Landwirt kann sich dann bei ihnen gezielt über die Dinge informieren, die gerade für ihn wichtig sind. Und da gibt es viele: Informationen über neue Maschinen, Dünge- oder Schädlingsbekämpfungsmittel, Förderprogramme des Staates oder der EU, rechtliche Probleme, Fragen zur Berufsausbildung – über all das und noch viel mehr weiß man beim Kreisbauernverband Bescheid. Und „ganz nebenbei“ kümmert sich der Verband auch um die Erhaltung bäuerlicher Traditionen.

Der Kreisbauernverband ist als große Familie der Landwirte zu sehen. Er vertritt die Landwirte politisch und berufsständig gegenüber Politik und Gesellschaft.

### ... UND WER ARBEITET HIER?

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

### Im Kreisbauernverband

sind organisiert: 35 Landwirte  
100 natürliche Personen aus der  
Landwirtschaft  
13 Förderer der Landwirtschaft

Ansprechpartner: Tom Bauch  
tom.bauch@kbv-altenburg.de

Telefon: 0152 22764761

Website: www.kbv-altenburg.de

### HILFE BEI VERMITTLUNG VON AUSBILDUNGSTELLEN

für Berufe wie z. B.: Landwirt/in  
Tierwirt/in  
Fachkraft Agrarservice  
Land- und Baumaschinenmechatroniker/in  
Verfahrenstechnologe/in (der  
Mühlen- und Futtermittelwirtschaft)  
Fachlagerist/in  
Fachverkäufer/in bzw. Kaufmann/frau im  
Einzelhandel

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





# LANDRATSAMT ALTENBURGER LAND

Für Hygiene  
und Gesundheit  
der Bürger  
im Altenburger Land





## LANDRATSAMT ALTENBURGER LAND

Lindenaustraße 9  
04600 Altenburg

### WO FINDE ICH DAS AMT?

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

### WELCHE AUFGABEN HAT EIN LANDRATSAMT?

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

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

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

Mitarbeiter: mehr als 600 Mitarbeiter  
Ansprechpartner: Fachdienst Personal  
Fachdienstleiterin Jenny Franke  
Tel. 03447 586-350  
E-Mail: [personal@altenburgerland.de](mailto:personal@altenburgerland.de)  
Verantwortlicher im Bereich  
Aus- und Fortbildung:  
Mathias Seidel  
Tel. 03447 586-362  
E-Mail: [mathias.seidel@altenburgerland.de](mailto:mathias.seidel@altenburgerland.de)  
Website: [www.altenburgerland.de](http://www.altenburgerland.de)

### AUSBILDUNG

Ausbildungsberufe: Verwaltungsfachangestellte/-r  
Kaufleute für Büromanagement  
Gehobener nichttechnischer Verwaltungsdienst  
Mittlerer nichttechnischer Verwaltungsdienst  
Bachelor of Arts (B.A.) Soziale Dienste  
Amtliche/r Fachassistent/in (Fleischkontrolleur/in)  
Fachkraft für Hygieneüberwachung  
Ausbildungsdauer: je nach Ausbildung 2 – 3 Jahre  
Ausbildungsart: duale Ausbildung bzw. Studium  
Bewerbungszeitraum: im letzten Quartal des Vorjahres vor  
Ausbildungsbeginn  
Übernahme: Das Landratsamt Altenburger Land bildet für  
den eigenen Bedarf aus, weshalb die  
Übernahmekancen sehr gut sind.

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

### Was macht man in diesem Beruf?

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

### Wo arbeitet man?

Beschäftigungsbetriebe:

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

Arbeitsorte:

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

### Welche Voraussetzungen werden erwartet?

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

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

### Wie ist die Ausbildung aufgebaut?

Es handelt sich um eine schulische Ausbildung an unterschiedlichen Bildungseinrichtungen.

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

### Worauf kommt es an?

Anforderungen:

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

Schulfächer:

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



## Fachkraft für Hygieneüberwachung

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

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

### *Wo arbeitet man?*

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

Man arbeitet in erster Linie im Büro oder im Außendienst.

### *Welche Vorbildung wird erwartet?*

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

### *Wie ist die Ausbildung aufgebaut?*

Anerkannter Ausbildungsberuf  
Schulische Vollzeitausbildung  
3 Jahre

### *Worauf kommt es an?*

Anforderungen:

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

Schulfächer:

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







# LANDMASCHINEN- UND KFZ-HANDEL STARKENBERG GMBH

Schmöllnsche Straße 3  
04617 Starkenberg



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



18

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

## AUSBILDUNG

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

## WO IST DAS UNTERNEHMEN?

Wir sind ein Familienunternehmen mit zwei Standorten, einem in Starkenberg (Altenburger Land) und einem in Balgstädt (Burgenlandkreis).

## WAS PASSIERT HIER?

Seit der Gründung 1991 sind wir der Landtechnik-Partner – wir verkaufen Landtechnik und leisten Kundendienst als Lohnunternehmen. Mit professioneller Ausrichtung, Spezialisierung, 30-jähriger Erfahrung und Zusammenarbeit mit Herstellern der verschiedenen Landwirtschaftsbereiche passen wir uns den ständigen Veränderungen und Entwicklungen in der Landwirtschaft an. Unsere Traktoren- und Großmaschinenwerkstätten bieten ausreichend Platz für optimale Instandsetzungsarbeiten und sind mit allen erforderlichen Spezialwerkzeugen wie Diagnose-Laptops ausgestattet.

## QUALITÄT UND GÜTE

Der Erfolg unserer Kunden ist unser Ziel! Vertrauen in die Technik, in unsere kompetenten Leistungen und unsere Erfahrungen bildet eine gute Basis der Zusammenarbeit.



## Land- und Baumaschinenmechatroniker/in

### Was macht man in diesem Beruf?

Land- und Baumaschinenmechatroniker/innen halten Fahrzeuge, Maschinen und Anlagen instand, die in der Land- und Forstwirtschaft und auf Baustellen zum Einsatz kommen. Sie erstellen Fehler- und Störungsdiagnosen in mechanischen, hydraulischen, elektrischen und elektronischen Systemen, ermitteln Störungsursachen und beheben Mängel, indem sie die entsprechenden Teile reparieren oder austauschen. Sie demontieren bzw. montieren Bauteile und Baugruppen, bearbeiten Werkstücke manuell und maschinell und führen auch Schweißarbeiten aus.

Darüber hinaus führen sie Abgasuntersuchungen durch und stellen fahrzeugelektrische Stromanschlüsse her. Sie installieren Anlagen (z. B. Melkanlagen), nehmen sie in Betrieb, testen sie und weisen die Betreiber ein. Außerdem rüsten sie land- und bauwirtschaftliche Fahrzeuge oder Maschinen mit Zubehör und Zusatzeinrichtungen aus.

### Wo arbeitet man?

Beschäftigungsbetriebe:

Land- und Baumaschinenmechatroniker/innen finden Beschäftigung

- bei Herstellern von land- und forstwirtschaftlichen Maschinen sowie von Baumaschinen
- in Reparaturwerkstätten
- in Betrieben, die land- und forstwirtschaftliche bzw. bautechnische Maschinen vertreiben oder verleihen

Arbeitsorte:

- in Werkhallen und Werkstätten
- vor Ort beim Kunden

### Welcher Schulabschluss wird erwartet?

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

### Berufstyp/Ausbildungsart/Ausbildungsdauer

Anerkannter Ausbildungsberuf

Duale Ausbildung (geregelt durch Ausbildungsverordnung)  
3,5 Jahre

Ausbildungsbetrieb und Berufsschule (duale Ausbildung)

### Worauf kommt es an?

Anforderungen:

- Sorgfalt (z. B. beim Prüfen und Warten von belastungs- und verschleißintensiven Bauteilen)
- Verantwortungsbewusstsein (z. B. Kontrollieren der Verkehrs- und Betriebssicherheit von Land- und Baumaschinen)
- Handwerkliches Geschick und Auge-Hand-Koordination (z. B. beim Einbau von Ersatzteilen)
- Technisches Verständnis (z. B. Ermitteln der Ursachen von Fehlern, Störungen und Schäden)

Schulfächer:

- Werken/Technik (z. B. für das Bohren, Biegen, Löten oder Schweißen von Werkstücken und Bauteilen oder für den Umgang mit Arbeitsplänen und Zeichnungen)
- Mathematik (z. B. für das Berechnen von Strömen und Widerständen in der Fahrzeugelektrik)
- Physik (z. B. für die Prüfung von Steuerungs- und Regelungssystemen)



# VION ALTENBURG GMBH & VION CONVENIENCE GMBH





## VION ALTENBURG GMBH VION CONVENIENCE GMBH

Am Poschwitzer Park 7  
04600 Altenburg

### WO IST DAS UNTERNEHMEN?

Die zur Vion Food Group gehörende Vion Altenburg GmbH und die Vion Convenience GmbH haben im Gewerbegebiet am nördlichen Rand der Skatstadt Altenburg ihren Sitz.

### WAS PASSIERT HIER?

Im Altenburger Land wie auch in Thüringen, Sachsen und Sachsen-Anhalt ist die Viehwirtschaft ein wichtiger Wirtschaftszweig.

1994 eröffnete der Standort in Altenburg. 2020 startete die Spezialisierung auf Rinderschlachtung, dafür wurde die komplette Anlage modernisiert. Seit 2022 wird durch die Vion Convenience GmbH das Angebot erweitert, um besonders die Nachfrage des Einzelhandels zu berücksichtigen.

Die Regionalität ist ein wichtiger Erfolgsfaktor. Es wird auf eine partnerschaftliche Verbundenheit mit den landwirtschaftlichen Erzeugern der Region besonderer Wert gelegt.

### QUALITÄT UND GÜTE

Die geschlachteten Rinder stammen zum größten Teil von Bauern aus der Region.

Die vorzüglichen Rind- und Schweinefleischprodukte werden nach den höchsten Hygienestandards und unter Beachtung des Tierwohls hergestellt und so umweltschonend wie möglich produziert.

Mitarbeiter:	ca. 200
Berufe im Unternehmen:	technische Berufe, produktive Berufe, Berufe in der Verwaltung
Ansprechpartner:	Tina Krenz, Kathrin Vöckler
Konzernzugehörigkeit:	Vion Food Group
Telefon:	03447 858400
Website:	<a href="http://www.vionfoodgroup.com">www.vionfoodgroup.com</a> <a href="http://www.vion-karriere.de">www.vion-karriere.de</a>

### AUSBILDUNG

Ausbildungsberufe:	Fleischer/in Fachkraft Lagerlogistik / Fachlagerist/in Fachkraft für Lebensmitteltechnik Mechatroniker/in Industriemechaniker/in Mechatroniker/in für Kältetechnik
Ausbildungsart:	duales Berufsausbildungssystem
Ausbildungsdauer:	2 - 3,5 Jahre

Schau doch  
mal hier rein:



## Mechatroniker/in

### Was macht man in diesem Beruf?

Mechatroniker/innen bauen aus mechanischen, elektrischen und elektronischen Bestandteilen komplexe mechatronische Systeme für die Industrie. Sie stellen die einzelnen Komponenten her und montieren sie zu Systemen und Anlagen. Die fertigen Anlagen nehmen sie in Betrieb, programmieren sie oder installieren zugehörige Software.

Dabei richten sie sich nach Schaltplänen und Konstruktionszeichnungen und prüfen die Anlagen sorgfältig, bevor sie diese freigeben. Außerdem halten sie mechatronische Systeme instand und reparieren sie.

### Wo arbeitet man?

Beschäftigungsbetriebe:

Mechatroniker/innen finden Beschäftigung

- im Maschinen- und Anlagenbau
- in der Automatisierungstechnik
- in Betrieben des Fahrzeug-, Luft- oder Raumfahrzeugbaus
- in der Informations- und Kommunikations- oder der Medizintechnik

Arbeitsorte:

Mechatroniker/innen arbeiten in erster Linie

- in Werkstätten und Werkhallen

### Welcher Schulabschluss wird erwartet?

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

### Berufstyp/Ausbildungsart/Ausbildungsdauer

Anerkannter Ausbildungsberuf

Duale Ausbildung in Industrie und Handwerk (geregelt durch Ausbildungsverordnung)

3,5 Jahre

Ausbildungsbetrieb und Berufsschule (duale Ausbildung)

### Worauf kommt es an?

Anforderungen:

- Geschicklichkeit und Auge-Hand-Koordination (z. B. beim Montieren von Schaltungsrelais, beim Austauschen von Verschleißteilen)
- Sorgfalt (z. B. beim Analysieren und Beheben von Fehlfunktionen)
- Technisches Verständnis und handwerkliches Geschick (z. B. beim Montieren von Anlagen und Maschinen aus mechanischen und elektronischen Teilen)
- Flexibilität (z. B. Anpassen an wechselnde Arbeitsorte und -bedingungen bei Montageeinsätzen)

Schulfächer:

- Mathematik (z. B. für das Erheben und Auswerten von Messwerten)
- Informatik (z. B. für den Umgang mit Hard und Softwarekomponenten, bei Konfigurationsarbeiten)
- Werken/Technik (z. B. zum Installieren von mechatronischen Systemen; technisches Zeichnen)



## Fachkraft für Lagerlogistik

### Was macht man in diesem Beruf?

Fachkräfte für Lagerlogistik nehmen Waren aller Art an und prüfen anhand der Begleitpapiere deren Menge und Beschaffenheit. Sie organisieren die Entladung der Güter, sortieren diese und lagern sie sachgerecht an vorher bereits eingeplanten Plätzen. Dabei achten sie darauf, dass die Waren unter optimalen Bedingungen gelagert werden, und regulieren z. B. Temperatur und Luftfeuchtigkeit. Im Warenausgang planen sie Auslieferungstouren und ermitteln die günstigste Versandart. Sie stellen Lieferungen zusammen, verpacken die Ware und erstellen Begleitpapiere wie Lieferscheine oder Zollerklärungen. Außerdem beladen sie Lkw, bedienen Gabelstapler und sichern die Fracht gegen Verrutschen oder Auslaufen. Darüber hinaus optimieren Fachkräfte für Lagerlogistik den innerbetrieblichen Informations- und Materialfluss von der Beschaffung bis zum Absatz.

### Wo arbeitet man?

Beschäftigungsbetriebe:

Fachkräfte für Lagerlogistik finden Beschäftigung in Unternehmen nahezu aller Wirtschaftsbereiche.

Arbeitsorte:

- in Lager- oder Fabrikhallen
- in Kühlhäusern
- auf Lagerplätzen im Freien
- im Büro

### Welcher Schulabschluss wird erwartet?

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

### Berufstyp/Ausbildungsart/Ausbildungsdauer

Anerkannter Ausbildungsberuf

Duale Ausbildung in Industrie und Handel sowie im Handwerk (geregelt durch Ausbildungsverordnung)

3 Jahre

Ausbildungsbetrieb und Berufsschule (duale Ausbildung)

### Worauf kommt es an?

Anforderungen:

- Gute körperliche Konstitution (z. B. zwischen Arbeiten in unbeheizten und zugigen Lagerhallen, klimatisierten Büroräumen, Kühlhallen oder im Freien wechseln)
- Organisatorische Fähigkeiten und Sorgfalt (z. B. Be- und Entladezeiten sowie Lagerplätze zuteilen, Lieferungen für den Versand richtig zusammenstellen)
- Räumliches Vorstellungsvermögen (z. B. Güter im Lager unter Berücksichtigung von Warenart, Beschaffenheit, Volumen und Gewicht verstauen)
- Umsicht und Verantwortungsbewusstsein (z. B. beim Bedienen von Fördersystemen oder Hebezeugen, beim Transport und der Lagerung von Gefahrstoffen)

Schulfächer:

- Mathematik (z. B. für die Ermittlung und Auswertung von Lagerkennzahlen)
- Deutsch (z. B. beim Ausfüllen von Fracht-, Versand- und Lagerunterlagen)
- Englisch (z. B. bei Kontakten zu ausländischen Lieferanten)
- Geografie





# BÄCKEREI STROBEL UND DIE BÄCKERINNUNG





## BÄCKEREI STROBEL

Markt 35  
04600 Altenburg

### WO IST DAS UNTERNEHMEN?

Bereits seit fast 100 Jahren ist die Bäckerei Strobel im oberen Teil des Altenburger Marktes ansässig. Zum Markt hin liegt der Laden, und dahinter befindet sich die Backstube, die in den letzten Jahren gründlich modernisiert und mit neuester Technik ausgestattet wurde.

### WAS PASSIERT HIER?

Für die verschiedenen Backwaren werden unterschiedliche Rohstoffe gebraucht. Viele von ihnen stammen aus dem Altenburger Land, so das Mehl und saisonabhängig auch das Obst für den Obstkuchen. Alles wird nach individuellen und natürlich geheimen Rezepten verarbeitet, und am Ende stehen dann Brötchen, Brot, Kuchen, Torten, Gebäck und weitere Feinbackwaren im Laden.

### QUALITÄT UND GÜTE

Die meisten Rohstoffe kauft die Bäckerei bei der ELG BÄKO, einer Einkaufs- und Liefergenossenschaft. Dort achtet man besonders auf Qualität. Außerdem war Bäckermeister Rainer Strobel Obermeister der Bäckerinnung des Altenburger Landes, die sich besonders um die Qualitätssicherung im Bäckerhandwerk kümmert und z. B. jährlich das öffentliche Brotprüfen veranstaltet.

Mitarbeiter:	ca. 10
Berufe im Unternehmen:	Bäcker/in Konditor/in Fachverkäufer/in
Ansprechpartner:	Romy Strobel

### AUSBILDUNG

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

Hier gibt es die  
Weizenvollkornbrötchen  
für den AltenBurger!

## Bäcker/in

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

Bäcker/innen stellen Brot und Brötchen, Backwaren aus Blätter-, Mürbe- oder Hefeteig, Torten und Süßspeisen, Partygebäck und kleine Gerichte her. Dazu wiegen und messen sie die Zutaten, z. B. Mehl, Milch, Eier, Hefe, Gewürze und Zucker, ab und mischen sie nach Rezept zusammen. Sie überwachen die Teigbildungs- und Gärungsvorgänge und beschicken die Öfen. Schließlich glasieren oder garnieren sie die Waren, um sie zu verfeinern und sie noch appetitlicher aussehen zu lassen.

### *Wo arbeitet man?*

Beschäftigungsbetriebe:

Bäcker/innen finden Beschäftigung

- in handwerklichen Bäckereien
- in industriellen Großbäckereien
- in Fachgeschäften wie Spezial- und Diät-Bäckereien
- in der Gastronomie und im Cateringbereich

Arbeitsorte:

- in Backstuben
- in Werkhallen
- in Verkaufsräumen (bei Beschäftigung in handwerklichen Bäckereien)

### *Welcher Schulabschluss wird erwartet?*

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

### *Berufstyp/Ausbildungsart/Ausbildungsdauer*

Anerkannter Ausbildungsberuf

Duale Ausbildung in Industrie und Handwerk  
(geregelt durch Ausbildungsverordnung)

3 Jahre

Ausbildungsbetrieb und Berufsschule (duale Ausbildung)

### *Worauf kommt es an?*

Anforderungen:

- Geschicklichkeit und Sinn für Ästhetik (z. B. beim Dekorieren von Gebäck)
- Verantwortungsbewusstsein (z. B. beim Einhalten lebensmittelrechtlicher Vorschriften)
- Gute körperliche Konstitution (z. B. beim Heben von schweren Backblechen)

Schulfächer:

- Mathematik (z. B. beim Abwiegen von Zutaten, Umrechnen von Gewichtsangaben, bei der Berechnung von Mischungsverhältnissen)
- Chemie (z. B. zur Überwachung der Gärung von Sauerteig durch Milchsäurebakterien und Hefen)



## Konditor/in

### Was macht man in diesem Beruf?

Konditoren und Konditorinnen wählen die Zutaten für die Herstellung von Konditoreiprodukten wie Torten, Kuchen, Pralinen, Süßspeisen, Party- oder Käsegebäck aus, berechnen die benötigten Mengen und wiegen bzw. messen diese ab. Dann verarbeiten sie die Ausgangsstoffe per Hand oder mithilfe von Maschinen und Geräten. Sie mischen, portionieren und formen die Massen, etwa Teige, geben weitere Zutaten wie vorbereitetes Obst nach Rezept hinzu und geben alles in Backformen oder auf Backbleche. Nach dem Backen garnieren, glasieren oder zuckern Konditoren und Konditorinnen die Waren, z. B. Torten und Gebäck. Außerdem wirken sie bei der Warenpräsentation im Laden, beim Verkauf der Konditoreiwaren und bei der Kundenberatung mit.

### Wo arbeitet man?

Beschäftigungsbetriebe:

Konditoren und Konditorinnen finden Beschäftigung

- in Konditoreien, Confiserien, Cafés oder Bäckereien mit Feinbackwarensortiment
- im Patisseriebereich großer Hotels und Restaurants

Arbeitsorte:

- in Backstuben
- in Verkaufsräumen
- in zu Konditoreien gehörigen Cafés
- in Werkhallen (bei Beschäftigung in der Industrie)

### Welcher Schulabschluss wird erwartet?

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

### Berufstyp/Ausbildungsart/Ausbildungsdauer

Anerkannter Ausbildungsberuf

Duale Ausbildung in Industrie und Handel sowie im Handwerk (geregelt durch Ausbildungsverordnung)

3 Jahre

Ausbildungsbetrieb und Berufsschule (duale Ausbildung)

### Worauf kommt es an?

Anforderungen:

- Geschicklichkeit und Sinn für Ästhetik (z. B. beim Dekorieren von Torten)
- Verantwortungsbewusstsein (z. B. beim Einhalten lebensmittelrechtlicher Vorschriften)
- Gute körperliche Konstitution (z. B. beim Heben von schweren Backblechen)

Schulfächer:

- Mathematik (z. B. beim Abwiegen von Zutaten und Umrechnen von Gewichtsangaben)
- Chemie (z. B. zum Verstehen der lebensmittelchemischen Grundlagen und der chemischen Prozesse beim Backen)
- Kunst (z. B. beim Dekorieren von Hochzeitstorten)





# INNOVA SOZIALWERK e.V.







## INNOVA SOZIALWERK E.V.

Zschernitzscher Straße 13  
04600 Altenburg

### WO IST DAS UNTERNEHMEN?

Das Innova Sozialwerk e.V. ist ein Bildungsträger, der seit über 30 Jahren in Altenburg tätig ist. Sein Hauptsitz befindet sich in der Zschernitzscher Straße 13 in Altenburg, weitere Standorte befinden sich in Schmölln und Meuselwitz.

### WAS PASSIERT HIER?

Wir als Bildungsträger sehen uns als Dienstleister und übernehmen im Auftrag der Agentur für Arbeit und des Jobcenters Aufgaben im Bildungs- und Arbeitsmarkt: Wir unterstützen junge Erwachsene beim Erwerb des Hauptschulabschlusses und der Ausbildungsreife, begleiten junge Erwachsene während der Ausbildung, führen Fortbildungen und Umschulungen im kaufmännischen, gewerblichen, Dienstleistungs- und Pflegebereich durch, unterstützen junge Erziehende und Erwerbslose bei der Integration in die Arbeits- bzw. Lebenswelt, übernehmen im Rahmen der dualen Ausbildung die Vermittlung der fachtheoretischen Grundlagen in den Berufen der Generalistischen Pflegeausbildung und der medizinischen Fachangestellten und unterstützen und begleiten Kinder, Jugendliche und junge Erziehende auf den Weg in ein eigenverantwortliches und selbständiges Leben.

Berufe im Unternehmen: diplomierte Lehrer und Medizinpädagogen, Psychologen, Sozialpädagogen, Erzieher, Angestellte im kaufmännischen und Verwaltungsbereich, Ausbilder in den unterschiedlichsten Gewerken, Mitarbeiter im EDV-Bereich, technisches Personal

Ansprechpartner:

Dr. Nikolaus Dorsch

E-Mail:

altenburg@innova-sozialwerk.de

Website:

www.innova-sozialwerk.de

### AUSBILDUNG IM AUFTRAG DER AGENTUR FÜR ARBEIT:

Hauswirtschaftler/in  
Fachpraktiker/in für Hauswirtschaft  
Koch/in  
Beikoch/in  
Pflegerberufe als Berufsschule  
Sozialpädagoge/in

Besonderheiten:

Praktikumsplätze in unterschiedlichen Bereichen vorhanden

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

## Fachpraktiker/in Küche

### Was macht man in diesem Beruf?

Fachpraktiker/innen Küche wirken beim Zubereiten und Anrichten von unterschiedlichen Gerichten mit. Sie richten sich dabei nach Rezepten, zum Beispiel für Suppen, Soßen, Gebäck oder Süßspeisen. Je nach Gericht kochen, braten, backen und garnieren sie die Nahrungsmittel. Vor dem Kochen, Braten oder Grillen zerlegen sie Geflügel, schneiden Fleisch zu und säubern Fisch. Außerdem putzen und schneiden sie Gemüse und Salat. In großen Küchen sind Fachpraktiker/innen Küche meist an der Zubereitung bestimmter Speisen wie Beilagen, Salaten oder Fisch- und Fleischgerichten beteiligt. In kleineren Küchen werden sie im gesamten Küchenbereich eingesetzt. Fachpraktiker/innen Küche nehmen auch Lieferungen von Lebensmitteln und Fertigprodukten an. Sie prüfen die Qualität und lagern die Waren sachgemäß ein. Fachpraktiker/innen Küche halten bei ihren Tätigkeiten stets die Vorschriften zur Lebensmittelhygiene ein.

### Die Auszubildenden lernen beispielsweise:

- wie man Gäste über das Angebot an Speisen informiert
- wie Küchengeräte und Maschinen eingesetzt werden
- wie man den Warenbedarf für einfache Speisen ermittelt
- wie man Speisen zubereitet
- wie man Wurst, Fleisch und Käse schneidet und anrichtet
- wie man klare Suppen herstellt
- wie man Schlachtfleisch zu einfachen Gerichten verarbeitet

### Wo arbeitet man?

Beschäftigungsbetriebe:

- Hotellerie wie Hotels, Gasthöfen und Pensionen
- Gastronomie wie Restaurant und Gaststätten

- Gemeinschaftsverpflegung wie Krankenhaus und Seniorenheime
- Privathaushalte

### Welcher Schulabschluss wird erwartet?

Die Ausbildung zum/zur Fachpraktiker/in Küche kann man auch ohne Schulabschluss beginnen. Die Agentur für Arbeit stellt fest, wer sich dafür eignet.

### Berufstyp/Ausbildungsart/Ausbildungsdauer

Anerkannter Ausbildungsberuf

Duale Ausbildung im Gastgewerbe (geregelt durch Ausbildungsverordnung)

3 Jahre

Ausbildungsbetrieb und Berufsschule (duale Ausbildung)

### Worauf kommt es an?

Anforderungen:

- Handgeschick (z. B. beim Schneiden von Gemüse, beim Garnieren)
- Guter Geruchs- und Geschmackssinn (z. B. beim Abschmecken von Gerichten)
- Sorgfalt und Verantwortungsbewusstsein (z. B. beim hygienischen Arbeiten in der Küche, beim Einhalten lebensmittelrechtlicher Vorschriften)

Schulfächer:

- Mathematik (z. B. beim Umrechnen von Mengenangaben)
- Deutsch (z. B. zum Lesen und Verstehen von Rezepten)



## Hauswirtschafter/in

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

Hauswirtschafter/innen versorgen und betreuen Bewohner, Kunden und Gäste in Groß- und Privathaushalten. Sie bereiten Mahlzeiten zu und servieren diese, kaufen ein, reinigen Textilien und halten Räume sauber. Dabei berücksichtigen sie die Wünsche der ihnen anvertrauten Personen und bringen eigene Ideen z. B. bei der Speisenzubereitung ein. Sie planen, kontrollieren und optimieren z. B. die Arbeitsabläufe, Personal- und Materialeinsätze, Speisenangebote, Reinigungs- und Pflegearbeiten sowie Hygienemaßnahmen. Sie betreuen Kinder und unterstützungsbedürftige Menschen jeden Alters und geben ihnen Hilfestellungen bei einfachen Alltagsverrichtungen und der Alltagsstrukturierung. In Haushalten landwirtschaftlicher Betriebe übernehmen sie bei Bedarf auch die Verarbeitung und Vermarktung landwirtschaftlicher Erzeugnisse und die Durchführung touristischer Angebote. Außerdem beachten sie bei ihrer Arbeit qualitätssichernde Maßnahmen.

### *Wo arbeitet man?*

Beschäftigungsbetriebe:

Hauswirtschafter/innen finden Beschäftigung

- in Wohn-, Betreuungs- und Pflegeeinrichtungen sowie in privaten Haushalten
- in Erholungsheimen, Jugendherbergen und Kindertagesstätten
- in Krankenhäusern, Kur- und Reha-Kliniken
- in Betrieben der Gastronomie und Hotellerie

Arbeitsorte:

- in Küchen, Kantinen, Cafeterien und Speisesälen
- in Bewohner oder Gästezimmern sowie im Büro

### *Welcher Schulabschluss wird erwartet?*

Rechtlich ist keine bestimmte Schulbildung vorgeschrieben. In der Praxis stellen die Betriebe im Ausbildungsbereich Hauswirtschaft überwiegend Auszubildende mit Hauptschulabschluss ein, Betriebe im Ausbildungsbereich Landwirtschaft wählen vor allem Auszubildende mit mittlerem Bildungsabschluss.

### *Berufstyp/Ausbildungsart/Ausbildungsdauer*

Anerkannter Ausbildungsberuf

Duale Ausbildung in Landwirtschaft und Hauswirtschaft (geregelt durch Ausbildungsverordnung)

3 Jahre

Ausbildungsbetrieb und Berufsschule (duale Ausbildung)

### *Worauf kommt es an?*

Anforderungen:

- Geschicklichkeit (z. B. beim Bügeln, Reinigen, Kochen)
- Organisatorische Fähigkeiten (z. B. beim Aufstellen von Speise- und Reinigungsplänen)
- Einfühlungsvermögen (z. B. auf Bedürfnisse und Erwartungen der zu betreuenden Personen einstellen)
- Rechnerische Fähigkeiten (z. B. beim Planen und Überwachen des Haushaltsbudgets)

Schulfächer:

- Werken/Technik (z. B. für die Erledigung hauswirtschaftlicher Arbeiten)
- Deutsch (z. B. beim Schreiben von Speiseplänen, bei der Beratung zur Speisenauswahl)
- Mathematik (z. B. bei Wirtschaftlichkeitsberechnungen für die Haushaltsführung)





# FRUCHT- EXPRESS TS GMBH

Fruchtexpress TS GmbH  
Fünfminutenweg Nord 11  
04603 Windischleuba



Frag doch mal  
nach einem  
Praktikum!

32

Mitarbeiter: 120  
Berufe im Unternehmen: Großhandelskaufleute  
Lageristen  
Bürokaufleute  
Kraftfahrer  
Ansprechpartner: Udo Badeke  
udo.badeke@fruchtexpress.de  
Website: www.fruchtexpress.de

## AUSBILDUNG

Ausbildungsberufe: Groß- und Außenhandels-  
kaufmann/frau  
Ausbildungsart: duales Berufsausbildungssystem  
Ausbildungsdauer: 3 Jahre  
Besonderheiten: Führerschein

## WO IST DAS UNTERNEHMEN?

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

## WAS PASSIERT HIER?

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

## QUALITÄT UND GÜTE

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

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

### Was macht man in diesem Beruf?

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

### Wo arbeitet man?

Beschäftigungsbetriebe:

- in Unternehmen nahezu aller Wirtschaftsbereiche

Arbeitsorte:

- in erster Linie in Büroräumen

### Welcher Schulabschluss wird erwartet?

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

### Berufstyp/Ausbildungsart/Ausbildungsdauer

Duale Ausbildung in Industrie und Handel (geregelt durch Ausbildungsverordnung)

3 Jahre

### Worauf kommt es an?

Anforderungen:

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

Schulfächer:

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





# BUNDES- AGENTUR FÜR ARBEIT





## Bundesagentur für Arbeit

Agentur für Arbeit  
Altenburg-Gera

## AGENTUR FÜR ARBEIT ALTENBURG-GERA

07541 Gera

Besucheradresse: Fabrikstraße 30 | 04600 Altenburg

### WO IST DIE BERUFSBERATUNG?

Du triffst uns z. B. zur Schulsprechstunde in deiner Schule, zur ausführlichen Beratung in der Agentur für Arbeit und auf Ausbildungs- und Studienmessen in der Region.

### WAS PASSIERT HIER?

Das Beratungsangebot richtet sich an alle, die erstmals eine Berufsausbildung oder ein Studium anstreben oder sich beruflich neu orientieren wollen.

Wir unterstützen dich gern u. a. dabei

- eine Orientierung für deinen weiteren Lebensweg nach dem Schulbesuch oder deinem Studium zu erhalten,
- einen Berufswahltest zu machen,
- Fragen zu Berufs- oder Studieninhalten zu klären,
- Informationen zum Ausbildungs- oder Arbeitsmarkt zu bekommen,
- deinen Wunschberuf oder ein passendes Studium zu finden und auch Alternativen dazu („Plan B“),
- Fragen zu Bewerbungsverfahren zu klären,
- eine Ausbildungsstelle zu finden.

### QUALITÄT UND GÜTE

Professionelles Beratungsgespräch –  
Hier kannst du alle deine Fragen stellen.

### Berufe in der Agentur:

Fachangestellte/r für Arbeitsmarktdienstleistungen, Fachinformatiker, Arbeitsmarktmanagement (Bachelor of Arts), Beratung für Bildung, Beruf und Beschäftigung (Bachelor of Arts)

### Ansprechpartner:

Berufsberater in deiner Schule

### Service-Hotline:

0800 4555500

### Website:

[www.arbeitsagentur.de](http://www.arbeitsagentur.de)

### AUSBILDUNG

#### Ausbildungsberufe:

Fachangestellte/r für Arbeitsmarktdienstleistungen, Fachinformatiker, Arbeitsmarktmanagement (Bachelor of Arts), Beratung für Bildung, Beruf und Beschäftigung (Bachelor of Arts)

#### Ausbildungsart:

Duale Berufsausbildung, Bachelor-Studiengänge

#### Ausbildungsdauer:

3 Jahre

#### Übernahme:

in der Regel

#### Angebot der Agentur:

gute berufliche Perspektiven

**Gut zu wissen: Wie weit du bei deiner Berufswahl schon bist, kannst du mit diesem Test einfach checken!**



# Gesunde Ernährung mit Produkten aus dem Altenburger Land



# Ernährungs- pyramide



## Fettes, Süßes und Salziges

**Selten** fett-, zucker- und salzreiche Lebensmittel und energiereiche Getränke



## Fette und Öle

**Täglich** 1–2 Esslöffel pflanzliche Öle, Nüsse oder Samen. Streich-, Back- und Bratfette und fettreiche Milchprodukte sparsam.



## Fisch, Fleisch, Wurst und Eier

**Wöchentlich** 1–2 Portionen Fisch. Pro Woche maximal 3 Portionen mageres Fleisch oder magere Wurst. Pro Woche maximal 3 Eier.



## Milch und Milchprodukte

**Täglich** 3 Portionen Milchprodukte (fettärmere Varianten bevorzugen)



## Getreide und Kartoffeln

**Täglich** 4 Portionen Getreide, Brot, Nudeln, Reis oder Kartoffeln (5 Portionen für sportlich Aktive und Kinder), vorzugsweise Vollkorn



## Gemüse, Hülsenfrüchte und Obst

**Täglich** 3 Portionen Gemüse und/oder Hülsenfrüchte und 2 Portionen Obst



## Alkoholfreie Getränke

**Täglich** mindestens 1,5 Liter Wasser und alkoholfreie bzw. energiearme Getränke





# Der kerngesunde AltenBurger

## DAS REZEPT

### für die Burger-Soße

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

### für den Fleischklops

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

### und außerdem

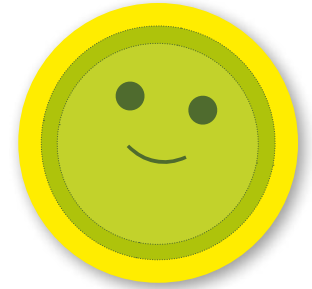
- 6 frische Weizenvollkornbrötchen
- 1 Gurke in Scheiben geschnitten
- 2 große Tomaten in Scheiben geschnitten
- Salatblätter



einfach zum  
Reinbeißen ...



# Der kerngesunde AltenBurger



Mit dem folgenden Rezept könnt Ihr 6 kerngesunde AltenBurger herstellen:

## DIE ZUBEREITUNG

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

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

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

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

## Einkaufsliste

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

Guten  
Appetit!

# Der Projekttag Satt statt platt und die Projektpartner

## Am Projekttag 2022 nehmen teil:

Bäckerei Strobel  
Fruchtexpress TS GmbH  
Innova Sozialwerk e.V.  
Kreisbauernverband Altenburger Land e.V.  
Landratsamt Altenburger Land  
Landmaschinen- und Kfz-Handel Starkenberg GmbH  
frech ab – Agentur für Grafik und Kommunikation  
der Verlagsgruppe Kamrad  
Vion Altenburg GmbH & Vion Convenience GmbH

**Veranstalter:**  
Stadtverwaltung Altenburg

## Das Projekt wird unterstützt von:

Stadt Altenburg  
Bundesagentur für Arbeit Altenburg-Gera  
Innova Sozialwerk e.V.  
Vion Altenburg GmbH  
Vion Convenience GmbH  
Bäckerei Strobel  
Mühlenwerke Gardschütz  
Fruchtexpress TS GmbH

**Projektidee:**  
frech ab – Agentur für Grafik und  
Kommunikation der Verlagsgruppe Kamrad