

# Ausbildung & Studiengänge

2020/2021

Ausgabe 22 | Winter 2020

# Meine ZUKUNFT

Kostenlos  
zum  
Mitnehmen



**Regional  
stark**

**Baden-Württemberg:**

Main-Tauber | Neckar-Odenwald



**meine-news.de**



Jederzeit aktuelle Angebote unter:  
[www.meine-news.jobs](http://www.meine-news.jobs)

## Für jeden Geschmack: Ausbildungsberufe im Genusshandwerk

Das Nahrungsmittelhandwerk bereichert unseren Alltag zuverlässig mit frischen Produkten: Bäcker mit knusprigen Backwaren, Metzger mit saftigen Steaks, Brauer mit heimischem Bier. Das regionale Handwerk sichert aber nicht nur die Versorgung, sondern bietet auch beste Zukunftsperspektiven. Bei den Ausbildungsberufen im Nahrungsmittelhandwerk ist Vielfalt garantiert.

### Brötchen, Bier und Braten

Die Ausbildung zum Bäcker beispielsweise hat eine lange Tradition – und Zukunft: Mit moderner Technik, handwerklichem Geschick und ausgesuchten Rohstoffen bekommen sie alles gebacken. Zur Ausbildung gehört vielfach auch das Erlernen des Umgangs mit computergesteuerten Anlagen, automatischen Maschinen und vollelektronischen Backöfen. Neben Brot, Brötchen und Co. erfreut sich auch deutsches Bier großer Beliebtheit – dahinter steckt der Beruf „Brauer und Mälzer“.

Die Ausbildung in diesem Bereich ist breit gefächert und umfasst biologische, chemi-

sche, physikalische und technische Inhalte. Passend zum Bier sorgen Metzger für eine ordentliche Mahlzeit. Sie stellen im verantwortungsvollen und professionellen Umgang mit dem wertvollen Lebensmittel Fleisch echte Köstlichkeiten her. Im Mittelpunkt der Aufgaben eines Metzgers steht die Auswahl und Beschaffung des Rohmaterials aus gesicherter und kontrollierter Herkunft sowie die anschließende Veredelung.

Quelle: Handwerkskammer für Ufr.

Ausbildung in einer Logistikberatung mit den Schwerpunkten Intralogistik, Leergutverwaltung und Supply Chain Management.

# ALMERT

LOGISTIC INTELLIGENCE

Bewerbungsunterlagen an:  
karriere@almert.de



## Profitiere von unserem starken Team.



Link zu  
Ausbildungsinfos

Auf der Suche nach einer spannenden und abwechslungsreichen Ausbildung mit Zukunft? Interessiert an einem Unternehmen, das Auszubildende individuell fördert und beste Entwicklungschancen bietet?

Dann ist PINK Vakuumtechnik der richtige Ausbildungspartner für Dich. Wir entwickeln u.a. vakuumtechnische Sonderanlagen, Hochvakuum-Lötöfen, Dichtheitsprüfanlagen, Systeme für Linearbeschleuniger, etc.

Unsere Kunden kommen aus aller Welt und den verschiedensten Branchen, u. a. aus der Halbleiter- und Elektronikindustrie, der chemischen und pharmazeutischen Industrie, der Medizintechnik, der Luft- und Raumfahrt sowie der Wissenschaft und Forschung.

Wir bieten an unserem Standort **Wertheim-Reinhardshof** in einem äußerst attraktiven und zukunftsorientierten Arbeitsumfeld diese Ausbildungsplätze an:

**Industriemechaniker** m/w/d

**Zerspanungsmechaniker** m/w/d

**Elektroniker** m/w/d

**Industriekaufleute** m/w/d

**Mechatroniker** m/w/d

**PINK GmbH**  
**Vakuumtechnik**  
Gyula-Horn-Str. 20  
97877 Wertheim  
T (0 93 42) 872-0  
ausbildung@pink-vak.de  
www.pink-vak.de

Mit moderner Technik, handwerklichem Geschick und ausgesuchten Rohstoffen bekommen Bäcker alles gebacken.

Foto: amh-online.de



Metzgermeister und Meisterpreis-träger Josef Eck: „Ab-solutes No-Go ist schlechter Umgang mit einem Tier.“

Transport vom Hof bis zu einer Massenschlachtenanlage. Ich habe auch gar kein Verständnis dafür, dass Menschen in Deutschland heute noch so ein Fleisch konsumieren, und damit dieses Vorgehen weiterhin unterstützen. Man muss sich heutzutage im Klaren darüber sein, dass die größte Verantwortung immer bei einem selbst liegt, vor allem in diesem Beruf. Wir gehen mit hochwertigen Ressourcen um, in unserem Fall sind es Tiere, Fleisch und Wurst. In unserem Betrieb achten wir penibel darauf, dass so wenig Fleisch und Wurst wie möglich weggeworfen werden – abgesehen von hygienisch nicht einwandfreier Ware. Auch im Bereich Verpackung kann man sich auf das Notwendige beschränken und muss nicht jede Menge Plastikmüll produzieren.“

#### Was wünschen sich Azubis von ihren Lehrherren?

„Während meiner Ausbildung war mir ein kumpelhafter, freundlicher Umgang wichtig. Es ist gut, wenn man mit dem Ausbilder bei Bedarf auch mal über ein persönliches Problem sprechen kann, da wünscht man sich ein offenes Ohr. Als Auszubildender verbringt man ja mehr Zeit im Betrieb, als mit den Eltern zu Hause, da kann es schon wichtig sein, dass man sich in einem angemessenen Rahmen auch mal einen Rat holen kann.“

Ein weiterer Punkt ist die Bereitschaft des Ausbilders, Sachen mehrfach zu erklären. Wenn man es beim ersten Mal nicht gleich versteht, sollte nicht rumgeschrien werden. Denn das führt – meiner Erfahrung nach – dazu, dass die Auszubildenden aufsturyschalten und nicht mehr aufnahmebereit sind und die Leistung dementsprechend wird. Es ist auch ein Zeichen von Wertschätzung und gibt dem Auszubildenden Sicherheit, wenn Dinge mehrfach erklärt werden und man nicht gleich für unfähig gehalten wird. Für mich gehört das zu einem guten Betriebsklima. Und man hat mehr Spaß an der Arbeit, ist wesentlich leistungsfähiger, wenn man in einem gesunden Klima arbeiten und wirken kann. Was mir auch wichtig war und ist, ist das aktuelle Fachwissen des Lehrherren, damit man mit ihm auf einer fachlichen Ebene über die Inhalte der Fachbücher diskutieren kann, die man selbst liest. Wo das fehlt, geht das Interesse des Azubis schnell verloren und das ist das Schlimmste, was passieren kann. In dem Moment, wo mein Interesse am Beruf vergeht, sinkt auch die Leistungsbereitschaft.“

#### Welches Vorurteil gegen Metzger möchtest du jetzt mal klarstellen?

„Dumm, stark, wasserdicht, die Uhr nicht kennen – wer das denkt, weiß nicht, was es heute heißt, Metzger zu sein. Man muss sich mit Herstellungstechnologie, mit Prozessoptimierung befassen, mit Details wie dem Aufbau der Muskelfaser, PH-Wert-Verlauf nach der Schlachtung, der Wirkung von Salzen usw. Und jeder Metzger hat mittlerweile auch eine enorme Verantwortung gegenüber den Partnern im Einkauf – in unserem Fall ausschließlich die Landwirte aus der Heimat – und gegenüber den Kunden. Als Metzger muss man genauso bereit sein, sich fachlich weiter zu entwickeln, wie in jedem anderen Handwerksberuf auch.“ sari

## Ausbildung für 2021 mit Option zum Studium

# ALMERT

LOGISTIC INTELLIGENCE

Bei uns bekommst du die Möglichkeit **für Ausbildung, Studium und Beruf in deiner Region.**

Eine Ausbildung zum **Kaufmann (m/w/d) für Büromanagement** kann man überall machen.

Aber **hier bekommst du mehr:**

- **Abwechslungsreiche** Aufgaben aus der Praxis, kaum Routine (Ablage)
- Du entwickelst kreatives Denken, an echten Fällen
- Du lernst an Hightech (RFID) und der neuesten Software
- Dein Abschluss qualifiziert dich für unseren **Karriereplan**
- Als **vollwertiges Teammitglied** nimmst du sofort am F2F teil
- Du hast die Option auf ein Studium an der TH-AB

Wir sind eine Logistikberatung mit den Schwerpunkten Intralogistik, Leergutverwaltung und Supply Chain Management.

Du bekommst bei uns eine Ausbildung, einen Studienplatz und deinen künftigen Arbeitsplatz – alles in deiner Gegend und bei deinen Freunden.

Interessiert? Dann schick deine **Bewerbungsunterlagen** als PDF an [karriere@almert.de](mailto:karriere@almert.de)

Internet: [www.almert.de](http://www.almert.de) und Telefon: 0 62 86/9 29 72 65



## Schon immer deine Leidenschaft!

Dann bist Du bei uns genau richtig!

Ausbildung zum

## Kfz-Mechatroniker m/w/d

Dein Profil:

- qualifizierter Hauptschulabschluss oder mittlere Reife
- handwerkliches Interesse
- Freude am Arbeiten im Team

## JESSEL Miltenberg

...über 60 Jahre PSA-Erfahrung - wer bietet mehr!

63897 Miltenberg-Breitendiel, Odenwaldstraße 2  
Telefon (09371) 40 38-0, Telefax (09371) 40 38-28

[www.jessel-miltenberg.de](http://www.jessel-miltenberg.de)