

# **DLG** **LEBENSMITTEL** **KARRIERE-GUIDE**



## Chancen

**Heute Trainee,  
morgen Chef im  
Handel**

## Perspektiven

**Neue Technologien  
in der Lebensmittel-  
wirtschaft**

## International

**Lust aufs Ausland –  
Karrierestart beim  
Global Player**

# Stellen Sie sich vor,



## Ihre Technikideen verführen zum Reinbeißen

Raus aus dem Ingenieurstudium, rein in die Produkt- und Prozessvielfalt von Nestlé. Als weltweit größtes Unternehmen der Lebensmittelbranche sind wir das perfekte Zuhause für Ingenieure mit Biss und Visionen. Ob Praktikum, Traineeprogramm oder Direkteinstieg: An jedem unserer bundesweiten Produktionsstandorte bieten wir vielfältige Perspektiven, ganzheitliche Einblicke und breit gefächerte Projekte. Ihre Entwicklungswege? Fachlich wie geografisch grenzenlos! Ihr Umfeld? Inspirierend und in jeder Hinsicht eindrucksvoll. Denn auch als Arbeitgeber sind wir top. Lust auf mehr?

### Studiengänge nach unserem Geschmack

- Wirtschaftsingenieurwesen
- Maschinenbau
- Verfahrenstechnik
- Verpackungstechnik
- Lebensmittelchemie/-technologie

Zum Anbeißen: [www.nestle-technik.de](http://www.nestle-technik.de)





## Inhalt

<b>Magazin</b> .....	7
<b>Studie</b>	
Einstiegsgehälter für Absolventen in der Lebensmittelbranche .....	7
<b>Chancen</b>	
Lebensmittelindustrie:	
Alle Chancen durchzustarten. ....	10
Karriere im Handel:	
Heute Trainee, morgen Chef. ....	18
Interview mit Katrin Sievers (REWE): „Handel ist Wandel!“ .....	20
KaTech: Texturgeber im Einsatz .....	22
Interview mit Markus Feldkeller (KaTech): „Ich bin immer wieder begeistert“ .....	22
Nahrungsmittelmaschinen: Beste Chancen für Ingenieure und Anlagenbauer .....	27
<b>Perspektiven</b>	
Neue Berufe im Profil:	
Der Vegan Food-Manager .....	32
Die Idee zum eigenen Start-up .....	34
Neue Technologien in der Lebensmittelwirtschaft ..	36
Internationale Karriere: Lust aufs Ausland .....	38
<b>Tipps</b>	
Ideengeber mit Weitblick und Teamgeist sind gefragt	41
Frischer Wind für die Karriere .....	48
Schlechte Karten für Job-Hopper .....	49
Ungleiche Erwartungen an Lebenslauf .....	50

**Advertorials:** EDEKA, Bell Food Group, Kaufland, Roche, Storck, Schäfer's, Unilever, Westfleisch, Wilhelm Brandenburg

## IMPRESSUM

**Herausgeber:** DLG e. V., Eschborner Landstr. 122, 60489 Frankfurt/M., [www.DLG.org](http://www.DLG.org)

**Verlag:** DLG-Verlag GmbH, Eschborner Landstr. 122, 60489 Frankfurt am Main, [www.dlg-verlag.de](http://www.dlg-verlag.de)

**Redaktionsleitung:** Guido Oppenhäuser, [G.Oppenhaeuser@DLG.org](mailto:G.Oppenhaeuser@DLG.org)

**Redaktion:** Mareike Bähnisch, Guido Oppenhäuser, Piet Schucht, Christine Seizinger (Textgestaltung Advertorials, Contento-PR)

**Fotos:** DLG, [www.fotolia.de](http://www.fotolia.de)

**Anzeigen:** Kai-Uwe Busch, [K.Busch@DLG.org](mailto:K.Busch@DLG.org)

**Herstellung:** Daniela Schirach, DLG-Verlag

**Grafik:** Petra Sarow, München

**Druck:** Brühlsche Universitätsdruckerei, Gießen

## Neue Technologien. Neue Anforderungen. Neue Chancen.

Das boomende Feld neuer Technologien für die Lebensmittelwirtschaft bringt einen wachsenden Bedarf an hervorragend qualifizierten Fachkräften mit sich. Ein guter Grund für den DLG-Karriere-Guide, die wichtigsten technologischen Trends am Markt unter die Lupe zu nehmen: Industrie 4.0, Food-Profiling, die Suche nach neuen Rohstoffquellen und Verarbeitungsverfahren bieten viel Potenzial für neue attraktive Berufsfelder.



Smart Factories, das Internet der Dinge, Cloud Computing Systems, Shop-Systeme, Online-Plattformen, Cyber-physische-Systeme und Big Data sind auch in traditionellen Job-Profilen von wachsender Bedeutung. Schon früh sollten sich Berufseinsteiger und Young Professionals mit diesen Feldern vertraut machen. Denn quer durch alle Berufsfelder und Branchen prägen diese Schlagworte die Arbeitswelt der nächsten Jahre. Beste Chancen bieten sich zum Beispiel für Ingenieure und Anlagenbauer in den Kreativschmieden für Nahrungsmittel- und Verpackungsmaschinen.

Auch der Handel rüstet beim Recruiting von „High Potentials“ weiter auf. Ob im Marketing, Controlling, Einkauf, in der Sortimentsgestaltung oder Logistik: Wer die Ärmel hochkrepelt, steigt zügiger und früher auf als in vielen anderen Wirtschaftszweigen und wird mit guten Einstiegsgehältern belohnt. Wir haben uns den Arbeitsmarkt näher angeschaut.

Nutzen Sie Ihre Chance.  
Wir wünschen Ihnen viel Erfolg!

Guido Oppenhäuser  
Chefredaktion  
DLG-Karriere-Guide



## Gehaltsstudie Lebensmitteltechnik: Weiterbildung zahlt sich aus

Mehr Gehalt, bessere Aufstiegsmöglichkeiten oder der Wechsel vom Handwerk in die Industrie – all dies sind Gründe, warum Bäcker, Fleischer, Koch, Fachkraft für Lebensmitteltechnik und Co. den Schritt wagen, sich zum Staatlich geprüften Lebensmitteltechniker weiterbilden zu lassen. Doch zahlt es sich tatsächlich aus, das Risiko einzugehen, seinen Job aufzugeben, um dann wieder die Schulbank zu drücken? foodjobs.de hat in Kooperation mit Lebensmittel-

technik-Deutschland erstmalig die Gehälter des Lebensmitteltechnikers genauer unter die Lupe genommen. Schon beim Jobeinstieg blüht dem Techniker ein höherer Verdienst als dem studierten Lebensmitteltechnologe. Während der Staatlich geprüfte Lebensmitteltechniker mit einem durchschnittlichen Jahresgehalt (brutto) von 38.700 € in den Job einsteigt, ist nach fünf Jahren Berufserfahrung mit dem ersten Gehaltsprung auf 51.900 € zu rechnen. So

verdient der Lebensmitteltechniker ein durchschnittliches Brutto-Jahresgehalt von 48.800 €. Für das ganze Geld kommt es im Karrieregetriebe auf eine kluge Verzahnung verschiedener Gehaltsfaktoren an. Wer bereit ist, seinen Arbeitsplatz ins Ausland zu verlegen, wird überdurchschnittlich entlohnt. Voraussetzung dafür sind sehr gute Englischkenntnisse. Bestätigt hat sich auch: Je größer das Unternehmen, desto besser wird bezahlt.

Am wohlsten fühlt sich der Techniker im Bereich Produktion und Technik. Mit Abstand am meisten verdient er allerdings im Vertrieb. Die Gehälter unterscheiden sich auch je nach Branche. Spitzenreiter sind hier Brot- und Backwaren sowie die Molkereibranche.

### Mehr Informationen:

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

Gehalt-Lebensmitteltechnik

### Potenzielle Führungskräfte schwerer zu finden

Aus Fach- wird Führungskräftemangel: In einer weltweiten Befragung von mehr als 1.100 HR-Führungskräften haben 30 Prozent angegeben, dass der größte Engpass an Talenten bei potenziellen Führungskräften bestehe. Nur 21 Prozent sind der Ansicht, dass dies bei Fachkräften mit spezifischer beruflicher Ausbildung der Fall sei. Der gleiche Anteil sieht einen zunehmenden Wettbewerb unterschiedlicher Branchen um die gleichen Talente als Top-Herausforderung für Personalabteilungen an. Die Studie wurde durchgeführt von Korn Ferry Futurestep, dem weltweit führenden Spezialisten für Rekrutierung und Recruitment-Process-Outsourcing (RPO).



## Neue Qualifikationsanforderungen durch Digitalisierung

Smart Factories, das Internet der Dinge, Cloud Computing Systems, Shop-Systeme, Online-Plattformen, Cyber-physische-Systeme und Big Data. Die Digitalisierung ist im vollen Gange und die Gesellschaft – vor allem jedoch die Arbeitswelt – unterliegt einem grundlegenden Wandel. Märkte, Geschäftsmodelle, Produktionsprozesse, Wertschöpfungsketten sowie vielzählige weitere Tätigkeiten werden durch die Digitalisierung verändert. Dies stellt Betriebe und deren Beschäftigte vor neue Anforderungen. Neben der Befähigung, die neue Technologie zu bedienen, werden sowohl fachliche und methodische als auch sogenannte Metakompetenzen wie beispielsweise Veränderungsfähigkeit, prozessorientiertes

### So ernähren sich Studierende in Deutschland

Wer dachte, bei Studierenden in Deutschland stünden täglich Pizza, Pommes und Fastfood auf dem Tisch, liegt falsch. Vielmehr sind laut einer aktuellen Untersuchung zur Studienreihe „Fachkraft 2020“ Gemüse, Salat und Obst die bevorzugten Lebensmittelgruppen. Auch das Selbstkochen steht gegenüber Fertiggerichten und insbesondere Lieferdiensten hoch im Kurs. Und Süßes? Bei Schokolade werden gerade Hochschülerinnen schwach – erst recht in Prüfungsphasen. Rund 19.000 Studierende haben im März 2017 an der Befragung zum studentischen Ernährungsverhalten teilgenommen.

#### Informationen:

[takeyoursweets.de/blog/studenten\\_essen\\_gesuender.html](http://takeyoursweets.de/blog/studenten_essen_gesuender.html).



und interdisziplinäres Denken oder Kreativität und soziale Kompetenzen, bedeutsam. Dies spiegelt sich auch in der repräsentativen Studie von etventure wieder, in der 91 % der befragten deutschen Unternehmen angaben, dass die Digitalisierung neue Qualifikationsanforderungen für die

Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter notwendig mache. Zudem geben 98 % der befragten deutschen Unternehmen an, ihre Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter weiterzubilden, wenn die Qualifikation nicht für die digitale Transformation ausreiche. (Quelle: arago)

## Vielfältige Ausbildungsangebote in der deutschen Süßwarenindustrie

In der Ausbildungsplatzbörse des Bundesverbandes der Deutschen Süßwarenindustrie e.V. (BDSI) haben zahlreiche Mitgliedsfirmen des Verbandes ihre Ausbildungsplatzangebote eingestellt – vor allem im brancheneigenen Ausbildungsberuf Süßwarentechnologe. Folgende Ausbildungsplatzangebote stehen gegenwärtig zur Verfügung: Süßwarentechnologe, Fachkraft für Lebensmitteltechnologie, Mechatroniker, Maschinen- und Anlagenführer, Elektroniker, Elektroniker für Betriebstechnik, Energieelektroniker, Fachinformatiker, Fachkraft für Lagerlogistik, Industrie-Mechaniker, Industriekaufleute, Verkäufer, Koch sowie kaufmännische Berufe und zwar

jeweils für weibliche und männliche Interessenten.

### Duales Studium neu im Angebot

Seit dem Wintersemester 2016 bietet die Branche zusätzlich auch ein Duales Studium in Verbindung mit der Ausbildung zum Süßwarentechnologen/in an. In dem bei jungen Menschen und Unternehmen gleichermaßen beliebten Dualen Studium erhalten die Studierenden parallel eine berufliche Ausbildung und eine betriebsnahe Vorbereitung auf das Berufsleben in Kombination mit wissenschaftlich fundiertem theoretischem Fachwissen. Der Duale Studi-

engang dauert 4,5 Jahre und schließt mit dem „Bachelor of Science Lebensmitteltechnologie (Back- und Süßwaren-Technologie)“ ab. Er wird an der Hochschule Ostwestfalen-Lippe (NRW) sowie an der Hochschule Neubrandenburg (Mecklenburg-Vorpommern), jeweils in Kooperation mit der Zentralfachschule der Deutschen Süßwarenindustrie (ZDS) in Solingen, angeboten.

#### Informationen:

##### BDSI-Ausbildungsplatzbörse:

[www.bdsi.de/der-verband/ausbildung-karriere/ausbildungsplatzboerse-2017](http://www.bdsi.de/der-verband/ausbildung-karriere/ausbildungsplatzboerse-2017);

**Duales Studium:** [www.bdsi.de/der-verband/ausbildung-karriere](http://www.bdsi.de/der-verband/ausbildung-karriere)



Westfleisch

## Lösungen eigenständig gestalten

Westfleischs Nachwuchsstrategie? Junge Talente werden individuell nach ihren Stärken und persönlichen Interessen gefördert. Westfleisch verfügt so über hochmotivierte und qualifizierte Kollegen, die die Besonderheiten der Unternehmenskultur von Anfang an leben.

Stephanie Lehmkuhl ist Personalreferentin bei Westfleisch. Es fasziniert sie, dass der international agierende Konzern Auszubildenden und Trainees in vielen Bereichen Spezialisierungsmöglichkeiten bietet. Trotz der Größe des Unternehmens sei der genossenschaftliche Gedanke – gemeinsam mehr erreichen – und die familiäre Atmosphäre im Tagesgeschäft deutlich spürbar.

### Regional verwurzelt – international erfolgreich

Als regional verwurzelte Genossenschaft in Nordrhein-Westfalen und Niedersachsen verfolgt Westfleisch ein Ziel: Das erfolgreiche Vermarkten von regionalem Vieh, Fleisch und Fleischprodukten unserer Genossenschaftsmitglieder. Gleichzeitig ist Westfleisch ein international agierendes Wirtschaftsunternehmen und versorgt Märkte und Menschen auf der ganzen Welt mit hochwertigen Lebensmitteln. „Für unsere Trainees ein ideales Arbeitsumfeld mit flachen Hierarchien, schnellen Entscheidungswegen und einem besonderen Teamgeist. Das liege zum einen daran, dass die Kernkompetenzen des Unternehmens in Sparten aufgeteilt seien, zum anderen an den unterschiedlich fokussierten Standorten“, sagt Lehmkuhl.

Nach der Rekrutierung erstellt die Personalreferentin individuelle Laufbahnkonzepte in Zusammenarbeit mit den Trainees. Kon-

zeptionell können diese nach persönlichen Interessen mitgestaltet werden. In der vereinbarten 24-monatigen Traineezeit soll der individuelle Entwicklungsplan bestehend aus Kennenlernen der Standorte, Projektarbeiten in unseren Betrieben sowie off-the-job Qualifikationen absolviert werden. So kann als exzellentes Beispiel für eine erfolgreiche Projektarbeit die Erarbeitung der Kriterien für die Aktion „Tierwohl!“ genannt werden.

Ein besonderes Highlight für die rund 12 Trainees wird die zukünftige Projektmanagement-Seminarreihe werden, welche neben der Theorie durch eine Simulation und Softwareschulung ergänzt wird.

### Mit Verantwortung durchstarten

Das bestätigt auch Leonardo Rosa Leal. Er ist seit August 2016 Trainee im Bereich Export. Davor studierte er „Internationale Betriebswirtschaftslehre“ in Münster und Brasilien und machte seinen MBA in Projektmanagement. Leal wurde vom ersten Tag seines Traineeprogramms in weichenstellenden Projekten im Bereich Export aktiv eingebunden. „Dass ich täglich mit

Anforderungen aus dem Vertriebsinnendienst, dem Projektmanagement sowie dem Waren-Export konfrontiert werde, macht meinen Aufgabenbereich spannend und abwechslungsreich. Ich werde jeden Tag aufs Neue gefordert“, so Leal. Hinzu kämen die von Westfleisch angebotenen Weiterbildungsangebote, die sich aus Seminaren über Präsentorik, Verhandlungstechniken oder professionelle Gesprächsführung zusammensetzten. Sein Ziel ist es, täglich dazuzulernen und Erfahrung zu sammeln, um später eine Führungsposition im Konzern zu erreichen. Seine derzeitigen Aufgaben liegen zwischen den Bereichen Projektmanagement, Market Research und Vertrieb. Wegen seines großen Engagements und seiner überdurchschnittlichen Leistung wurde ihm schon nach dem ersten Jahr des Traineeprogramms die Übernahme in ein festes Arbeitsverhältnis angeboten.

### Ein Pool von Möglichkeiten

Stephanie Lehmkuhl ist begeistert von den vielen Möglichkeiten, die Westfleisch Absolventen und Berufseinsteigern bietet – den eigenen Willen und Einsatz vorausgesetzt. Um voranzukommen, müssten Einsteiger vor allem Begeisterung für die Fleischindustrie sowie hohe Leistungsbereitschaft mitbringen. „Wer mit offenen Augen und Ohren durch den Berufsalltag geht, alles neugierig hinterfragt, Prozesse erkennt und proaktiv Herausforderungen annimmt, hat bei Westfleisch großartige Chancen“, sagt Personalreferentin Lehmkuhl.





Das Studium ist geschafft und der Eintritt ins Berufsleben steht unmittelbar bevor. Spätestens jetzt stellt sich Absolventen die Frage, mit welchen Gehaltsforderungen der Berufseinstieg in die Lebensmittelbranche gelingt. Bereits während der Bewerbungsphase ist es ratsam, sich ausreichend zu informieren, um im Vorstellungsgespräch keine böse Überraschung zu erleben.

Wie hoch fällt das jährliche Brutto-Jahresgehalt für Berufseinsteiger in der Lebensmittelbranche aus? Diese Frage beschäftigt viele Absolventen. Die Antwort ist vielschichtig. Denn wie hoch das Einstiegsgehalt ausfällt, hängt von verschiedenen Faktoren ab. So variieren die Gehälter je nach Branche, Wirtschaftszweig, Funktionsbereich, Unternehmensgröße oder der Region zum Teil sehr stark. Wer hier die Durchschnittswerte im Hinterkopf behält und seinen eigenen Wert kennt, kann im Bewerbungsgespräch und den Gehaltsverhandlungen selbstbewusst überzeugen. Mit den aktuellen Ergebnissen trifft foodjobs.de fundierte Aussagen über Einstiegsgehälter in der Lebensmittelwirtschaft und bietet Berufseinsteigern eine wichtige Orientierungshilfe. Die Online-Umfrage basiert auf der Befragung von 2.024 Absolventen, die im Erhebungszeitraum von Juni 2015 bis September 2017 geantwortet haben.

### Die signifikanten Ergebnisse im Überblick

- Berufseinsteiger sind im Schnitt knapp über 26 Jahre alt und beziehen

Aktuelle Studie foodjobs.de

# Top-Einstiegsgehalt für Absolventen im Zweig Maschinen- und Anlagenbau

ein durchschnittliches Brutto-Jahresgehalt von 36.000 €.

- Rund zwei Drittel der Befragten (70 %) sind zufrieden bzw. sehr zufrieden mit ihrem Einstiegsgehalt.
- Im Durchschnitt können sich Berufseinsteiger an 28 Urlaubstagen erholen. 52 % von ihnen erhalten zudem Urlaubsgeld.
- Mehr als die Hälfte (51 %) dürfen für Weihnachtsgeld von durchschnittlich 2.800 € Geschenke kaufen.

### Beste Chancen für einen reibungslosen Berufseinstieg

Ungeachtet des demografischen Wandels gibt es in Sachen Einstiegsposition einen regen Konkurrenzkampf. Wer hier Weitsicht beweist und bereits während des Studiums, beispielsweise durch Praktika, Kontakt

zu potentiellen Arbeitgebern knüpft, kann sich einen echten Vorteil verschaffen. So gelang es fast der Hälfte aller Befragten, direkt vom Studium in den Beruf zu wechseln. Bereits innerhalb der ersten 3 Monate haben weitere 25 % ihren Einstiegsjob gefunden. Es schadet also nicht, bereits früh in die Bewerbungsphase zu starten.

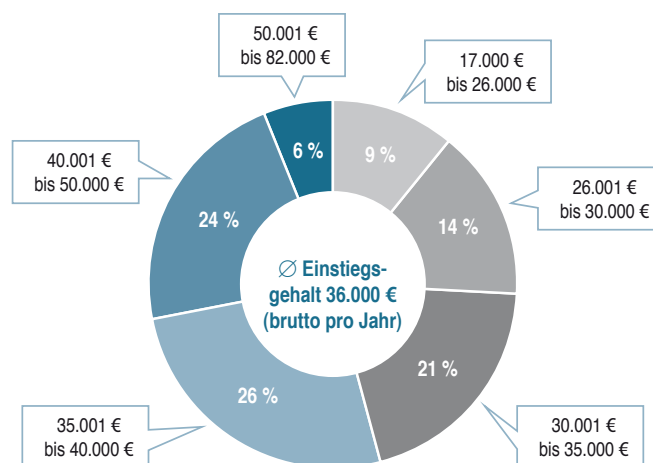
### Höchstes Einstiegsgehalt winkt im Wirtschaftszweig Maschinen / Anlagenbau

In diesem Jahr kann foodjobs.de erstmalig fundierte Aussagen über die Gehälter in den verschiedenen Wirtschaftszweigen treffen. Wir gratulieren allen Angestellten im Maschinen / Anlagenbau: Mit einem Jahres-Durchschnittsgehalt von 42.950 € sind sie die bestbezahlten Arbeitnehmer der Lebensmittelbranche. Nur

knapp weniger erhalten Absolventen im Wirtschaftszweig Zusatzstoffe / Aromen.

Vergleichsweise gering fällt dazu das Gehalt im Lebensmitteleinzelhandel aus. Dies lässt sich durch die hohe Anzahl von Teilnehmern aus dem Bereich QM / QS erklären: Ganze 41 % sind in diesem Bereich tätig, der mit einem durchschnittlichen Jahresbrutto von 34.000 € den Schnitt des Zweiges nach unten zieht.

### Durchschnittliches Jahres-Bruttogehalt



Quelle: foodjobs GmbH, Oktober 2017

Stichprobe: 2.024 Berufseinsteiger/Young Professionals

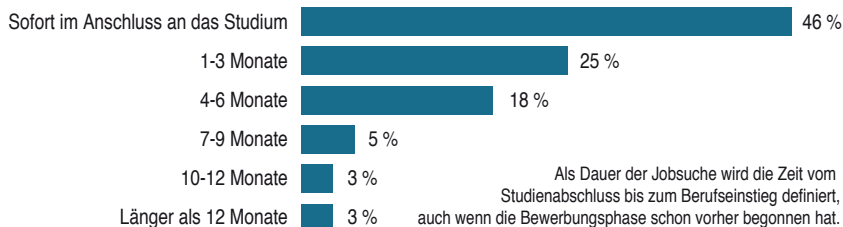
Angegeben wird das Brutto-Jahresgehalt inkl. Weihnachtsgeld und Urlaubsgeld. Der Durchschnittswert wird durch den Median ausgedrückt, das heißt, die eine Hälfte liegt unter und die andere Hälfte über dem Durchschnittswert.

Auch im Dienstleistungssektor ist das Gehalt mit 34.900 € im unteren Drittel angesiedelt. Hierzu zählen auch Beschäftigte bei Unternehmens- und Personalberatungen, der Bereich Labor und Analytik, Einrichtungen für Zertifizierungen sowie Caterer und Großverpfleger. Das Schlusslicht bildet der Wirtschaftszweig Forschung & Lehre.

## Kenne Deinen Preis

Nur wer im Gehaltsdschungel den Überblick bewahrt, dem gelingt es, sich in den Lohnverhandlungen realistisch einzuordnen. Die Studienergebnisse sind hierbei die optimale Hilfestellung. Dennoch sollte man bei der persönlichen Preiskalkulation nicht vergessen, dass Geld eben

### Dauer der Jobsuche



### Durchschnittliches Einstiegsgehalt

nach Branchen	
Milch- / Molkereiprodukte	39.600 €
Getränke	37.600 €
Süßwaren / Dauerbackwaren	36.400 €
Obst / Gemüse	36.000 €
Tiefkühlkost	36.000 €
Fisch / Feinkost / Convenience	36.000 €
Brot / Backwaren	35.400 €
Trockensortiment	34.950 €
Fleisch / Wurst / Geflügel	33.750 €
nach Funktionsbereich	
Produktion und Technik	38.450 €
Logistik	37.900 €
Personal	37.900 €
Forschung und Entwicklung	36.850 €
Marketing und Vertrieb	36.400 €
Qualitätsmanagement / Qualitätssicherung	33.950 €

## ÜBER DIE STUDIE

foodjobs.de

Die Online-Umfrage ist jederzeit zugänglich und wird einmal im Jahr im September ausgewertet.

<https://de.surveymonkey.com/r/foodjobs-Umfrage-Einstiegsgehalt>

**Zielgruppe:** Berufseinsteiger und Young Professionals in der Lebensmittelwirtschaft

**Anzahl der Teilnehmer:** 2.024 Personen

**Zeitraum:** Juni 2015 bis September 2017

Die Gesamtstudie kann kostenlos zum Download angefordert werden unter: [info@foodjobs.de](mailto:info@foodjobs.de).

doch nicht alles ist und deshalb bei der Karriereplanung nicht an erster Stelle stehen sollte. Weitaus wichtiger ist eine erfüllende Tätigkeit in einem motivierenden Bereich. Eine ausgewogene Work-Life-Balance, eine positive Arbeitsatmosphäre mit netten Kollegen, angenehme Arbeitswege

sowie eine Unternehmenskultur, in der man sich wohl fühlt, sind die Faktoren, die lebenslangen Spaß an der Arbeit garantieren. Dennoch gilt es, die persönliche finanzielle Schmerzgrenze frühzeitig auszuloten. Wer derartig gut vorbereitet und mit gesundem Selbstbewusstsein das Vorstellungsgespräch bestreitet, dem wünschen wir viel Spaß beim Einstieg in die Lebensmittelbranche. Weitere Ergebnisse über das Einstiegsgehalt in der Lebensmittelwirtschaft erhalten Sie unter [www.foodjobs.de/Einstiegsgehalt-in-der-Lebensmittelbranche](http://www.foodjobs.de/Einstiegsgehalt-in-der-Lebensmittelbranche).

Autorin: Aletta Carmanns

nach Wirtschaftszweig	
Maschinen / Anlagenbau	42.950 €
Zusatzstoffe / Aromen	39.650 €
Lebensmittelindustrie	36.000 €
LEH	36.000 €
Dienstleistung	34.900 €
Forschung & Lehre	33.800 €
nach Unternehmensgröße	
Großunternehmen (> 500 Mitarbeiter)	39.500 €
Mittelgroßes Unternehmen (250-499 Mitarbeiter)	35.000 €
Mittleres Unternehmen (51-249 Mitarbeiter)	33.800 €
Kleinunternehmen (< 50 Mitarbeiter)	33.600 €

nach Standort	
Süd: Bayern, Baden-Württemberg	37.900 €
West: Hessen, NRW, Rheinland-Pfalz, Saarland	36.000 €
Nord: HH / Bremen, Niedersachsen, Schleswig-Holstein	36.000 €
Ost: Berlin / Brandenburg, Mecklenburg Vorpommern, Sachsen, Sachsen-Anhalt, Thüringen	31.100 €
nach Institution	
Uni	36.950 €
FH	36.000 €
nach Abschluss	
Master	38.000 €
Bachelor	34.000 €
nach Studiengang	
Lebensmittelchemie	39.900 €
Lebensmitteltechnologie	38.200 €
BWL / WiWi	36.650 €
Wirtschaftsingenieure	36.000 €
Ökotrophologie	33.600 €



Rewe Group Wilhelm Brandenburg

# Nachwuchskräfte gesucht

Seit 1986 ist das Traditionsunternehmen Wilhelm Brandenburg ein Tochterunternehmen der Rewe Group. Die Kombination aus Großkonzern und Unternehmen, das noch nach alten Rezepturen beste Qualitätsware produziert, macht den Betrieb zu einem interessanten Arbeitgeber.

Juliane Schneider, Ausbilderin Produktion bei Wilhelm Brandenburg, bestätigt das. Sie studierte Vieh- und Fleischwirtschaft mit dem Ziel, in ein fleischverarbeitendes Unternehmen einzusteigen. Sie begann bei Wilhelm Brandenburg in Frankfurt. „Seitdem ich hier arbeite, habe ich in der Fleischindustrie eine tolle Entwicklung hinter mir.“ Heute betreut sie die Auszubildenden und Dualstudenten der Hochschule für angewandte Wissenschaft Weihenstephan, die ihren Sitz in Triesdorf hat. Im Moment studiert dort Nadine Beierlein Lebensmittelmanagement. Als Dualstudentin, die zusätzlich im Unternehmen noch eine Ausbildung zur Lebensmitteltechnikerin absolviert, verbringt sie ihre Semesterferien im Betrieb. Bevor das Dualstudium begann, arbeitete sie ein Jahr und durchlief alle Abteilungen. Nach diesen ersten zwölf Monaten hatte sie bereits die Zwischenprüfung zur Fachkraft für Lebensmitteltechnik in der Tasche. Das dritte und vierte Semester studierte sie indessen im Ausland. In Bern belegte sie

im Studiengang Food Science Schwerpunkte wie Business, Marketing und Technologie. „Das Angebot an Fächern der unterschiedlichen Studienschwerpunkte wie strategische Unternehmensplanung, Consumer Trends und Produktion ist sehr vielfältig“, sagt Nadine Beierlein. In einem weiteren Schritt steht nun wieder ein komplettes Praxissemester in Frankfurt an.

### Viel im Wandel

Abwechslungsreich geht es auch im Unternehmen zu. „Wilhelm Brandenburg ist immer offen für Neues“, sagt Juliane Schneider. Derzeit werde ein neues Werk geplant. Viel befinde sich im Umbruch. Es gelte, Fach- und Führungskräftepositionen mit qualifizierten Ausbildungs- und Studienabgängern zu besetzen: zum einen aufgrund der Entstehung der neuen Produktionsstätte, zum anderen, da ein Generationenwechsel in vollem Gange sei. „Es ist ein gutes Gefühl, bei einem Arbeitgeber beschäftigt zu sein, der sich in ei-



Nadine Beierlein

ner dynamischen Entwicklung befindet, stetig wächst und einen sicheren Arbeitsplatz bietet“, so die Ausbilderin Produktion. „Auch die Auszubildenden und Dualstudenten haben Übernahmegarantie.“ Um einen erfolgreichen Weg bei Wilhelm Brandenburg einschlagen zu können, seien die wichtigsten Komponenten die Studenten und Azubis mitbringen müssten, eine große Portion Selbstvertrauen sowie Selbstständigkeit. „Wer immer am Ball bleibt, sich auch nach der Ausbildung weiterbildet, Interesse an den Produkten zeigt und sich konstruktiv einbringt, dem stehen bei Wilhelm Brandenburg alle Türen offen“, fasst Juliane Schneider das Erfolgsrezept für eine interessante Karriere im Unternehmen zusammen.

## KOMBINIERER GESUCHT!

### Gut. Sicher. Mit Zukunft.

Der Studiengang Lebensmittelmanagement bildet Fach- und Führungskräfte mit praktischen Fertigkeiten und tiefgreifenden Theoriekenntnissen aus, die vielseitig in leitender Position eingesetzt werden können. Du kannst bei uns entweder das Verbundstudium oder das Studium mit vertiefter Praxis machen.

#### Deine Vorteile:

- sehr hohe Praxisnähe
- Studienabschluss mit sofortiger Handlungskompetenz im beruflichen Einsatzfeld
- im Verbundstudium mindestens ein Jahr Zeitvorteil



ETWAS  
GROSSES  
STARTEN

PRÄSENTATION WICHERLEIN

Jetzt direkt informieren:  
Juliane Schneider  
+49 69 420982-207

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





# Karrierestart

Lebensmittelindustrie

## Alle Chancen durchzustarten

Jobs, Traineeprogramme, Praktiker: Die Lebensmittelindustrie bietet Berufsanfängern vielfältige Chancen für den Karriereauftakt. Wir stellen einige der attraktiven Einstiegsmöglichkeiten vor.

Die Ernährungsindustrie ist mit über 580.000 Beschäftigten in fast 6.000 Betrieben und einem Jahresumsatz von über 172 Milliarden Euro die drittgrößte Industrie in Deutschland. Nicht nur hierzulande versorgt die moderne Branche rund 81 Millionen Verbraucher mit hochwertigen Produkten. Auch im Ausland schätzt man die Qualität deutscher Lebensmittel und Getränke. Um international wettbewerbsfähig zu bleiben, beschäftigen die Unternehmen Experten der unterschiedlichsten Fachrichtungen. Sie sind verantwortlich für das Produktions-, Projekt-, Verpackungs- und Qualitätsmanagement und kümmern sich darum, dass die Produkte immer den höchsten Anforderungen entsprechen, sicher verpackt werden und möglichst umweltschonend am Ende der Lieferkette ihren Bestimmungsort erreichen. Technikaffine und wissenschaftliche Talente zu fördern, ist deswegen Teil der Unternehmensphilosophie vieler Betriebe in der mittelständisch geprägten Branche.

### **Nestlé: Work and Life in Balance**

In den 18 Nestlé-Werken in Deutschland können Schüler und Studenten zum Beispiel ein drei- bis sechsmoatiges Praktikum absolvieren und Aufgaben in der Produktionsplanung und Qualitätssicherung oder im Verpackungsmanagement übernehmen. Auch wer seine Abschlussarbeit im Unternehmen schreiben möchte, hat bei Nestlé die Chance dazu. Hochschulabsolventen, die ihre Karriere als Trainee starten, haben eine zweijährige Ausbildung vor sich. Zur Wahl stehen die folgenden fünf Bereiche: Finance & Controlling, Marketing & Sales, Supply Chain Management, Technisches Management oder Human Resources. Der Arbeitsvertrag ist von Anfang an unbefristet. Während des Programms ist jeder Trainee in Projektteams integriert und kann dort seine Vorstellungen und Ideen einbringen. Es lassen sich Kontakte zu internationalen Kollegen knüpfen, und Feedback-Gespräche

mit einem Coach helfen, die eigenen Stärken zu entwickeln. Innovationstreiber wie Nestlé, die anspruchsvolle Tätigkeiten bieten, gibt es in der Lebensmittel- und Getränkeindustrie viele. Damit das Arbeiten attraktiv bleibt, haben Mitarbeiterbindung und Förderprogramme einen hohen Stellenwert. Work-Life-Balance spielt dabei eine zentrale Rolle. „Bei uns gehört das zur Unternehmenskultur, und es ist uns wichtig, dass Sie sich neben der Arbeit auch Ihrer Gesundheit und Familie widmen. Deshalb haben wir auch unterschiedliche Arbeitszeitmodelle, die Möglichkeit





zum Homeoffice und Sport- und Kinderbetreuungsprogramme“, heißt es auf der Homepage. Um die Work-Life-Balance zu unterstützen, bietet Nestlé seinen Mitarbeitern Fitnessangebote und ein Umfeld, in dem sich Beruf und Privatleben gut vereinbaren lassen. Mehr Informationen unter: [www.nestle.de/karriere/technische-berufe](http://www.nestle.de/karriere/technische-berufe)

### Warsteiner Brauerei: Arbeiten im Familienbetrieb

Eine Philosophie, die auch Arne Kaufmann, Direktor Human Resources bei der Warsteiner Brauerei, verfolgt: „Für uns ist eine ausgeglichene Work-Life-Balance ein wesentlicher Erfolgsfaktor. Gemeinsam mit unseren Mitarbeitern erarbeiten wir immer wieder neue Angebote zur Gesundheitsförderung und -erhaltung. Hierzu gehören neben Nordic Walking und Rückenfit-Kursen auch Ernährungsberatungen und Kochschulungen.“ Ein Meilenstein unter den mitarbeiterfördernden Projekten stellt die TÜV-Zertifizierung des betrieblichen Gesundheitsmanagements bei der Warsteiner Brauerei dar. Für dieses

Zertifikat hat die Brauerei als erstes Unternehmen in der deutschen Lebensmittelbranche ihr Gesundheitsmanagement sys-

tematisiert und in die bestehenden Arbeitsprozesse eingebunden. Die Traditionsbrauerei hält an Menschen verbindenden Traditionen und Brauchtümern fest und ist überzeugt, dass sie das Miteinander stärken und den Wissenstransfer fördern. Mitarbeitererevents, wie Teampartys, der Family Day oder gemeinsame Sportevents, sind ein fester Bestandteil des Arbeitsalltags. Für Arne Kaufmann schafft das Vertrauen und bindet Mitarbeiter ans Unternehmen: „Wir sind stolz, dass mittlerweile viele unserer Mitarbeiter in zweiter, dritter oder sogar vierter Generation Teil des Warsteiner-Teams sind“, freut er sich. Die Brauerei sucht regelmäßige Fachkräfte in den verschiedenen Bereichen und hat alle Vorzüge, die ein Familienunternehmen zu bieten hat: eine offene Kommunikation, eine anerkennende Leistungskultur, ein lebendiges Sport- und Gesundheitsangebot, ein Arbeitsumfeld mit sicheren und gesunden Arbeitsbedingungen sowie unterschiedlichste Perspektiven für die Weiterentwicklung. Auch für Berufseinsteiger macht die Warsteiner Brauerei viel. Das Unternehmen stellt Praktikantenplätze in den verschiedenen Fachbereichen zur Verfügung und unterstützt Studenten bei der Erstellung von Bachelor- und Masterarbeiten. Die Warsteiner Gruppe bietet neben zehn verschiedenen Ausbildungsberufen zwei ausbildungsbegleitende Studiengänge in den Fachrichtungen

Wirtschaft, Maschinenbau und Elektrotechnik an. Beide werden gemeinsam mit der Fachhochschule Meschede

organisiert. Die Kombination aus einem wirtschafts- bzw. ingenieurwissenschaftlichen Studium und Betriebspraxis schließt nach sieben Semestern mit dem akademischen Grad Bachelor of Arts oder nach neun Semestern mit dem Bachelor of Engineering ab. Die Zulassungsvoraussetzungen sind mit der allgemeinen Hochschulreife oder Fachhochschulreife erfüllt. Mehr Informationen unter: [www.warsteiner-gruppe.de/karriere/](http://www.warsteiner-gruppe.de/karriere/)

### Stockmeyer: Fachkräfte besonders gefragt

Egal welche Branche: Die Lebensmittelindustrie ist ständig auf der Suche nach qualifizierten und engagierten Fachkräften. Besonders gefragt sind Wirtschaftswissenschaftler, Lebensmitteltechnologe, Verfahrenstechniker und Ökotrophologen. So auch bei der Westfälischen Fleischwarenfabrik Stockmeyer, die zur heristo-Gruppe zählt. Seit 1913 steht das Unternehmen für traditionelle Wurstmacherskunst und produziert Rohwurstspezialitäten, Kochwurst, Brühwurst und Pökelprodukte. Maßgeblichen Anteil an der 100-jährigen Erfolgsgeschichte haben die mehr als 650 Mitarbeiter am Standort in Sassenberg-Füchtorf. Studierende, die einen Praktikums- oder Ausbildungsplatz suchen, betriebliche Erfahrungen für ihre Masterarbeit oder Bachelor Thesis erwerben wollen oder einfach neue Herausforderungen suchen, haben hier Gelegenheit dazu. Das Unternehmen bietet Berufseinsteigern anspruchsvolle und attraktive Aufgaben mit kurzen Entscheidungswegen in einem familiären Arbeitsklima. Für Absolventen mit einem lebensmittel-, ingenieur-, wirtschafts- und betriebswissenschaftlichen Studium stehen die fol-





*Aufgaben in Produktionsplanung, in der Qualitätssicherung oder im Verpackungsmanagement: Die Lebensmittelindustrie bietet ein breites Einsatzspektrum.*

genden Schwerpunkte zur Auswahl: Forschung und Entwicklung, Qualitätsmanagement, Einkauf, Logistik, Personalwesen, Controlling und Finanzen, Produktion und Technik, Marketing und Vertrieb. Während der Tätigkeit als Trainee, Bachelor/Master, Praktikant oder Werksstudent arbeiten sie an anspruchsvollen Projekten und werden durch die Fach- und Personalabteilung betreut. Dazu gehört eine umfassende Einarbeitung in den Fachbereich, konstruktives Feedback und eine angemessene Vergütung. Mehr Informationen unter: [www.stockmeyer.de/karriere/](http://www.stockmeyer.de/karriere/)

### **Danone: Per Trainee zur Führungskraft**

Junge Talente und echte Teamplayer, die schnell Verantwortung übernehmen wollen, sind in der Lebensmittelindustrie genau richtig. Ihnen bietet die Branche unterschiedliche Möglichkeiten, sich beruflich weiterzuentwickeln. Eine davon ist das internationale Trainee-Programm bei Danone. Als Junior-Manager im Marketing, in der Produktion, in der Technik oder im Qualitätsmanagement tauchen Absolventen ohne Umwege in das Tagesgeschäft ein und können einen eigenen Aufgabenbereich verantworten. In Zusammenarbeit mit Kollegen aus den verschiedensten Abteilungen setzen sie einzelne Projekte um. Die Ergebnisse oder Vorschläge prä-

sentieren sie anschließend gemeinsam vor Entscheidungsgremien der Geschäftsführung. Alle Trainee-Programme bei Danone haben einen gemeinsamen Nenner: individuelle Flexibilität im Ablauf, kontinuierliches Coaching durch erfahrene Mitarbeiter sowie Fach- und Managementtrainings. Während der 24 Monate bekommt jeder Trainee von einer Führungskraft regelmäßig Feedback über die Leistungen, Stärken und sein Potenzial. Ein persönlicher Mentor und der HR Business Partner begleiten bei der persönlichen Entwicklung zur Nachwuchsführungskraft. Außerdem finden regelmäßig Junior-Manager-Treffen statt, bei denen jeder seine Erfahrungen mit anderen Nachwuchskräften austauschen kann. Nach Abschluss des Programms gibt es mehrere Möglichkeiten für den nächsten Karriereschritt im Unternehmen, zum Beispiel als Projektmanager im Marketing oder in der Produktion oder als Betriebsstellenleiter. Auch ein internationaler Job ist nach Absprache möglich. Ein abgeschlossenes Studium der Fachrichtung Lebensmitteltechnologie, Lebensmittelverfahrenstechnik, Ökotrophologie, Wirtschaftsingenieurwesen oder Maschinenbau und erste praktische Er-



fahrungen bilden dafür die Grundlage. Im Unternehmen angekommen, bietet sich Mitarbeitern weiterhin die Chance, sich beruflich im In- oder Ausland weiterzuentwickeln. Mehr Informationen unter: [www.danone-careers.de](http://www.danone-careers.de)

### **Ritter Sport: Dual organisiert**

Die Alfred Ritter GmbH ist bekannt für ihre Ritter Sport Schokolade. Das 1912 gegründete mittelständische Familienunternehmen beschäftigt heute rund 1.450 Mitarbeiter. Bereits 1932 erfand Clara Ritter die bis heute charakteristisch quadratische Schokoladenform. Täglich verlassen über drei Millionen der bunt verpackten Tafeln das Werk im schwäbischen Waldenbuch, von wo sie in über 100 Länder weltweit exportiert werden. Für Produktion und Logistik eine echte Herausforderung. Deshalb ist das Unternehmen stets auf der Suche nach qualifizierten Nachwuchskräften. Doch das Schokoladengeschäft ist nicht nur ein Job für Lebensmitteltechniker oder Marketingspezialis-



ten, sondern auch spannend für Ingenieure und Anlagenbauer, welche die Maschinen für die Produktion entwickeln. Auch wer noch keinen Hochschulabschluss hat, sich aber für eine akademische Laufbahn interessiert, hat bei Ritter Sport mehrere Möglichkeiten. In Zusammenarbeit mit der Dualen Hochschule Baden-Württemberg in Stuttgart bietet das Unternehmen je nach internem Bedarf folgende Studiengänge an: **BWL – Industrie, BWL – International Business, Wirtschaftsingenieurwesen und Wirtschaftsinformatik.** Das Bachelor-Studium wechselt zwischen Theoriephasen an der Dualen Hochschule Baden-Württemberg in Stuttgart und Praxisphasen im auszubildenden Unternehmen. Bei Ritter Sport haben Mitarbeiterbindung und -entwicklung einen hohen Stellenwert. Damit der Dialog zweiseitig bleibt, findet ein gegenseitiger Austausch durch regelmäßige Gespräche mit Vorgesetzten statt. Es werden Ziele vereinbart und Verbesserungsmöglichkeiten aufgezeigt. Gemeinsam mit Vorgesetzten lassen sich Schwerpunkte festlegen, die optimal mit den Unternehmenszielen vereinbar sind. So erhält jeder Mitarbeiter ein Feedback und die Chance auf eine berufliche Weiterentwicklung. Mehr Informationen unter: **[www.ritter-sport.de](http://www.ritter-sport.de), [www.dhbw-stuttgart.de](http://www.dhbw-stuttgart.de)**

### **mymuesli: Produzent mit Start-up-Feeling**

Innovationsfähigkeit ist eine unabdingbare Voraussetzung für die Wettbewerbsfähigkeit in der Lebensmittelbranche. Bedingt durch den digitalen und technologischen Wandel, ändern sich Abläufe und Anforderungen immer wieder. Diese Dynamik können Young Professionals bei dem Müsliproduzenten

mymuesli hautnah miterleben. Vor zehn Jahren als reiner Online-Shop für individuelle Bio-Müsli von den drei Studenten Hubertus Bessau, Philipp Kraiss und Max Wittrock gegründet, ist das Unternehmen mittlerweile auf über 800 Mitarbeiter gewachsen und betreibt Stores an mehr als 50 Standorten in Deutschland, Schweden, der Schweiz und den Niederlanden. Die Abläufe sind zum großen Teil digital: Der Kunde stellt per Mausklick sein Lieblingsmüsli aus rund 80 Bio-Zutaten zusammen und schickt die Bestellung an die Manufaktur in Passau, wo inzwischen eine Maschine aufgrund der großen Mengen das vollautomatische Zusammenstellen der gewünschten Cerealien übernimmt. Zwar ist mymuesli heute kein Startup mehr, an dem Feeling hat sich aber nichts geändert: Flache Hierarchien, direkte Abstimmungswege und Teamzusammenhalt gehören zum Arbeitsalltag ebenso dazu wie Ehrgeiz und Engagement. „Wir sind ein internationales Team mit verschiedenen Standorten. Jeder arbeitet bei uns von Anfang an sehr eigenverantwortlich und darf selbst Entscheidungen treffen. Gleichzeitig ist es aber auch wichtig, teamübergreifend zu kommunizieren beziehungsweise

mitzudenken. Denn viele Bereiche sind voneinander abhängig und müssen Hand in Hand funktionieren“, erklärt mymuesli-Gründer Hubertus Bessau. Ob in der Abfüllung, im Vertrieb oder als Manager in einem mymuesli-Store: National wie international bietet das Unternehmen Einsteigern ein breites Jobangebot. Von Management bis Controlling, Finance, Grafik, Marketing und Kommunikation sind vielfältige Themen vertreten. Der Background einer Person ist dabei zweitrangig, wichtiger sind Interesse, Leidenschaft und Motivation. „Betriebswirtschaftliche Kenntnisse sehen wir gern, in vielen Bereichen arbeiten wir aber auch mit Quereinsteigern“, so Bessau weiter. Generell ist mymuesli offen für jeden, der Lust hat, etwas Neues dazuzulernen. Wer einen Hochschulabschluss hat, kann zum Beispiel als Trainee in verschiedene Bereiche schnuppern. Absolventen lernen hier nicht nur die Arbeit in unterschiedlichen Teams kennen. Sie werden auch optimal auf eigenständiges Arbeiten vorbereitet und können ihr Wissen in den jeweiligen Arbeitsbereichen aufbauen und vertiefen. Ein Traineeship bei mymuesli dauert in der Regel 12 bis 18 Monate. Mehr Informationen unter: **[mymuesli.com/jobs](http://mymuesli.com/jobs)**

*Philipp Kraiss,  
Max Wittrock und  
Hubertus Bessau  
(v.l.n.r.) haben  
vor 10 Jahren  
mymuesli gegründet.  
Heute betreibt das  
Passauer Unternehmen mit über 340  
Mitarbeitern Stores  
an 50 Standorten.*

Foto: mymuesli/Viktor Strasse





DASS NIMM2 SOFT  
SO LUSTIG PLOPPT,  
**IST FÜR MICH ALLES ANDERE  
ALS EIN KINDERSPIEL.**

---

*Hermann W.,  
Gruppenleiter Arbeitsvorbereitung, Zentrale Technik*

Mehr über Ihre Perspektiven und  
alles über uns erfahren Sie unter  
**[www.storck.de/karriere](http://www.storck.de/karriere)**

  
**STORCK**

*Wir entwickeln Freude*



AUGUST STORCK KG

## Mit Qualität Verbraucher binden

Ob merci, Toffifee, nimm2, Werther's Original, Knoppers, Mamba oder Super Dickmanns: Wir alle kennen und lieben sie. Gemacht werden die süßen Leckereien von Storck. Experten sorgen dafür, dass die Qualität überzeugend bleibt – mit großem Erfolg.

Philipp Hilker und Guido Reineke arbeiten in der Qualitätssicherung (QS) beim Süßwarenriesen Storck. Das Traditionsunternehmen mit über 100-jähriger Geschichte begeistert die beiden jungen Männer. Sie schätzen das angenehme Arbeitsumfeld und die flachen Hierarchien des ostwestfälischen Familienunternehmens. Was sich eher gemütlich anhören mag, ist beachtlich in Größe und Erfolg: Die August Storck KG mit heutigem Hauptsitz in Berlin gehört weltweit zu den zehn größten Süßwarenherstellern.

### Global aufgestellt – regional produziert

Nahezu 5.800 Mitarbeiter arbeiten für das global aufgestellte Unternehmen. Storck sei trotz der zahlreichen Kolleginnen und Kollegen ein typisches Familienunternehmen, in dem die Wege kurz und Kontakte direkt sind, meinen die beiden und wissen um noch mehr Besonderheiten des inhabergeführten Konzerns. So werden beispielsweise die Süßwaren trotz aller internationalen Kontakte und Möglichkeiten nur in Deutschland produziert. Das größte Werk steht am Heimatstandort Halle in Westfalen, der neueste Standort liegt in Thüringen in Ohrdruf und der Hauptsitz am Werk in Berlin.

### Der Weg zur August Storck KG

Der studierte Wirtschaftsingenieur für Lebensmittelproduktion Philipp Hilker sollte während des Studiums ein Praktikum in einem lebensmittelverarbeitenden Betrieb absolvieren. Das brachte ihn zu Storck. Schon damals stand für ihn fest: „Wenn es irgendwie geht, möchte ich später einmal hier arbeiten.“ Es gelang ihm, auch seine Bachelor-Arbeit im Unternehmen zu schreiben. „Zum Glück“,

meint er, denn danach konnte er im Bereich der Qualität und Sicherheit (QS) beginnen. Aktuell prüft er dort unter anderem im so genannten Care-Referat die Eignung von Verpackungsmaterial für die Storck-Süßigkeiten.

### Neue, abwechslungsreiche Aufgaben

Auch der staatlich geprüfte und auf Lebensmittelrecht spezialisierte Lebensmittelchemiker Guido Reineke bewarb sich bei Storck auf eine ausgeschriebene Stelle in der QS. Es klappte und er kam vor vier Jahren in das für Lebensmittelrecht zuständige Team. Seitdem sind für ihn immer wieder neue, abwechslungsreiche Aufgaben hinzugekommen sowohl im B2B als auch im B2C Bereich. „Wir auditieren beispielsweise Unternehmen, die an uns die Rohstoffe für unsere Süßigkeiten liefern.“

### Qualität, die überzeugt

Um die hohen Qualitätsansprüche des Unternehmens zu erfüllen, wird die Herkunft der Rohstoffe überprüft. Verwendete Zutaten müssen beispielsweise einwandfreier Herkunft und bestens verarbeitet sein. Ein umfassendes Monitoring zu Kontaminanten und Allergenprüfungen sind ebenfalls Bestandteil der Warenprüfung.

„Unsere tatsächliche Qualitäts-Umsetzung erfüllt mindestens das gesetzliche Maß und berücksichtigt darüber hinaus weitere eigene Qualitätsforderungen“, sagt Guido Reineke. Bei so vielen zu prüfenden Rohstoffen, Zulieferern, Maschinen und Verpackungsmaterialien bleibt der Job immer interessant.



Philipp Hilker



Guido Reineke

### Die Storck Welt ist eröffnet

Von einer besonderen Novität schwärmen beide: Der Eröffnung der „STORCK Welt“ vor circa einem Jahr im CentrO Oberhausen, in der die Süßwaren von Storck unter einem Dach angeboten werden. „Hier waren nochmals andere Aspekte zu berücksichtigen, wie sie beim Verkauf loser Ware eine Rolle spielen“, erklärt Guido Reineke und unterstreicht: „Es sind eben immer wieder neue Themen, die uns beschäftigen.“ Scheuklappen dürfe da keiner haben. Doch die geforderte Flexibilität mache Spaß, insbesondere beim Arbeiten in nahezu freundschaftlicher Atmosphäre. Zielführend, so ergänzt Philipp Hilker, sei dabei der stetige Austausch mit Kollegen aus der Produktion und Lieferanten. So bliebe die Arbeit vielseitig, interessant und gleichzeitig herausfordernd.



**“Ich gehe neue digitale Wege, um mit dem  
Konsumenten von morgen vernetzt zu sein.“**

Pauline, UFL Customer Development

## BRIGHT FUTURE MADE BY YOU

Bei Unilever kannst Du Deiner Leidenschaft nachgehen, an einer besseren Zukunft zu arbeiten, für Dich und für andere. Du arbeitest mit starken Marken und interessanten Menschen und förderst damit nachhaltig das Geschäftswachstum. Gemeinsam werden wir unsere Vision erreichen, profitabel zu wachsen und dabei unseren ökologischen Fußabdruck reduzieren sowie unseren positiven sozialen Einfluss verstärken. Werde Teil von etwas Großem!

Informiere Dich über die Unilever Future Leaders Programme im Bereich:

- Supply Chain
- Marketing
- Customer Development
- Marketing & Sales Food Solutions
- Finance

Übrigens: Wir bringen Dich gerne mit einem Praktikum auf den Geschmack! Überzeuge Dich selbst, wie viele Möglichkeiten Dir bei uns offenstehen!

Wissenswertes zu den Programmen und zum Bewerbungsverfahren findest Du auf

[www.unilever.de/karriere](http://www.unilever.de/karriere)  
[facebook.com/UnileverCareersDACH](https://facebook.com/UnileverCareersDACH)  
[www.instagram.com/unilevercareersdach](https://www.instagram.com/unilevercareersdach)





Unilever

# Seid ihr selbst!

„Seid offen und selbstbewusst und nutzt eure Chance, euch mit uns weiterzuentwickeln und viel zu bewegen.“ Unilever sucht Menschen, die etwas lernen wollen, Fragen stellen und innovativ sind.



Axe, Dove, Ben & Jerry's, Langnese und Knorr: Mit 400 Marken ist kein anderes Unternehmen im Alltag so präsent wie Unilever. 2.5 Milliarden Menschen verwenden täglich weltweit Unilever-Produkte. 169.000 Mitarbeiter wollen den Menschen helfen, sich gut zu fühlen, gut auszusehen und mehr vom Leben zu haben.



Julia Römermann

„Unser kollegiales Miteinander macht uns einzigartig. Wir haben ein integratives Umfeld geschaffen, in dem jeder so sein kann, wie er ist“, sagt Julia Römermann, Recruiterin für Managementpositionen in Deutschland, Österreich und der Schweiz.

## Nachhaltigkeit alltäglich machen

Außerdem möchte Unilever Nachhaltigkeit alltäglich machen. „Das ist der einzige Weg für langfristiges Wachstum. Dafür brauchen wir Talente, die mit uns jeden Tag für eine

bessere Zukunft arbeiten möchten“, so Römermann. Mit Aktivitäten im Hochschulmarketing und Maßnahmen direkt am Campus werden Interessenten geworben. „Ganz wichtig ist mir dabei, nah an der Zielgruppe zu sein und zu verstehen, was den Studierenden wichtig ist.“ Ihre Wunschkandidaten sind dabei ganz unterschiedlich: Im Marketing beispielsweise bringen sie Kreativität, Einfühlungsvermögen, analytisches Denken und einen instinktiven Sinn für Ästhetik mit. Im Customer Development begeistern sie sich für die Dynamik und den Wettbewerb im Einzelhandelsmarkt. „Ebenso wichtig ist, dass jeder Einzelne in der Lage ist, sich Gehör zu verschaffen und den Status Quo in Frage zu stellen“, so Römermann. Unilever schätze die Einzigartigkeit jedes Menschen, da Individualität die Arbeitskultur bereichere.

## Soziale und ökologische Werte im Vordergrund

Dass neben kommerziellen Zielen soziale und ökologische Werte im Vordergrund ste-

hen, sprach Thorge Wittkopf an. Der Trainee sagt: „Es gibt mir die Möglichkeit, für spannende Marken in verschiedenen Produktkategorien zu arbeiten und mich für nachhaltige orientierte Initiativen zu engagieren.“ Er war auf der Suche nach einem Programm, in einem für Marketing bekannten Unternehmen. „Darüber hinaus fand ich die Auslandsstation sowie die unterschiedlichen Rotationen in Unilevers Future Leaders Programme attraktiv“, erklärt er. Das Unilever Future Leader Programme ist nach dem 70-20-10 Prinzip aufgebaut. Es besteht zu 70 % aus „Learning on the Job“, zu 20 % aus Mentoring und zu 10 % aus formalen Trainings und Workshops. „Eine gute Mischung, um gut vorbereitet zu werden.“

## Bestmögliche Ausbildung im Bereich Marketing

Wittkopf ist als Junior Brand Manager eingestiegen, um am Ende des Programms seine erste Management Rolle einzunehmen.“ Bis dahin möchte er möglichst viele verschiedene Bereiche kennenlernen. Einerseits, um herauszufinden, was ihm liegt und andererseits, um gut auf seine Einstiegsposition vorbereitet zu sein. „Unilever bietet mir dabei eine der bestmöglichen Ausbildungen im Bereich Marketing in der FMCG Branche.“ Grundsätzlich sucht Unilever Spezialisten und Spezialistinnen für die Bereiche Marketing, Customer Development (Sales), Supply Chain, HR, Finance oder auch R&D. Die Einstiegsmöglichkeiten sind vielfältig.

Alle offenen Vakanzen sowie die Anforderungen der Fachbereiche findet ihr auf [www.unilever.de/karriere](http://www.unilever.de/karriere).



# Heute Trainee, morgen Chef

Im Handel sind Absolventen aus den verschiedensten Fachrichtungen gefragt, um „König“ Kunde gerecht zu werden. Ob im Marketing, Controlling, Einkauf, in der Sortimentsgestaltung, im Rechnungswesen oder in der Logistik: Wer die Ärmel hochkrepelt, steigt zügiger und früher auf als in vielen anderen Wirtschaftszweigen und wird mit guten Einstiegsgehältern belohnt.

## Netto: Bis zu 50 Trainee-Stellen für Akademiker

Bis zu 50 neue Trainee-Stellen schafft Netto jährlich für Akademiker und Hochschulabsolventen. Mit zehn verschiedenen Ausbildungsprogrammen können handelsaffine Nachwuchskräfte bei dem Discounter in ihre Karriere starten: Vertrieb, Einkauf, Warenwirtschaft und Zentralvertrieb, Revision, Personaladministration, Logistik und Expansion oder Controlling und Marketing. Im Laufe der je nach Schwerpunkt zwischen zwölf und 18 Monate dauernden Programme lernen die Trainees alle relevanten Bereiche im Unternehmen kennen und legen damit den Grundstein für ihre nächsten Karriereschritte und Führungspositionen. Alle Programme des Unternehmens sind von Absolvanta, der Jobbörse für Studenten und Young Professionals, als karriereförderndes & faires Trainee-Programm ausgezeichnet. Damit würdigt die Online-Plattform die Inhalte und Struktur der Ausbildungsprogramme ebenso wie die betrieblichen Rahmenbedingungen und die Sicherstellung hoher Qualitätsstandards. Darüber hinaus bietet das Handelsunternehmen ebenfalls die Möglichkeit zum Direkteinstieg. Netto legt großen Wert auf die Förderung und Betreuung seiner Talente. Trainees haben früh die Chance, Verantwortung zu übernehmen und

Projekte eigenständig umzusetzen. Engagierte Mitarbeiter können von individuellen Karrieremöglichkeiten, wie speziellen Entwicklungsprogrammen, profitieren und Aufstiegschancen im Unternehmen nutzen. Dabei werden sie von einem Mentor betreut und auf ihrem persönlichen Karriereweg begleitet. „Als zukunftsorientiertes Unternehmen sind wir immer auf der Suche nach qualifizierten Nachwuchskräften. Die Förderung unserer Talente liegt uns besonders am Herzen. Durch gezielte Weiterbildungsprogramme und die Besetzung von Führungspositionen bevorzugt

aus den eigenen Reihen warten auf engagierte Mitarbeiter sehr gute Karriereperspektiven“, sagt Christina Stylianou, Leiterin der Netto-Unternehmenskommunikation.

Mehr Informationen unter:

[www.netto-online.de](http://www.netto-online.de)

## Lidl: Praxisluft im Ausland schnuppern

Was mit einer kleinen Filiale in Ludwigshafen begann, ist heute einer der erfolgreichsten Lebensmittelhändler Europas. „Das haben wir mit einem starken Team geschafft. Über





# im Handel

215.000 Mitarbeiter in 30 Ländern, auf die wir stolz sind. Denn sie machen Lidl möglich. Jeden Tag“, heißt es auf der Homepage. Das weltweit tätige Handelsunternehmen bietet deutschlandweit in seinen Filialen und Logistikzentren zahlreiche Möglichkeiten, die berufliche Zukunft in einem modernen Handelsunternehmen zu starten. Auch am Hauptsitz in Neckarsulm, wo das Herz von Lidl schlägt, etwa in den Bereichen Einkauf, Vertrieb, Beschaffung, Verwaltung, IT, Immobilien und Logistik. Hochschulabsolventen, die in das internationale Traineeprogramm gelangen, können drei Monate Praxisluft im Ausland schnuppern. Bevor es soweit ist, lernt man die Kernprozesse im Unternehmen und den Filialen sowie Logistikzentren kennen. Das Programm startet am 1. April und am 1. Oktober eines jeden Jahres. Für

alle, die schon vor Abschluss des Studiums mehr über die Arbeit im Handel erfahren wollen, gibt es Aushilfs- und Werkstudententätigkeiten – eine gute Gelegenheit, Kontakte zu knüpfen, die sich auch finanziell auszahlt: Für mindestens zwölf Euro pro Stunde können Studierende im Unternehmen mit anpacken. Die Einsatzzeit kann zehn bis 20 Wochenstunden betragen. Entsprechende Möglichkeiten bestehen in den Filialen, in den Verwaltungen und Logistikzentren der Regionalgesellschaften sowie vereinzelt auch am Hauptsitz. Und wenn das Ende des Studiums in greifbare Nähe rückt, unterstützt Lidl sowohl Bachelor- als auch Masteranden bei ihrer Abschlussarbeit. Die Arbeit an derartigen Projekten dauert in der Regel vier bis sechs Monate und wird mit rund 950 Euro im Monat vergütet. Mehr Informationen unter: [www.jobs.lidl.de](http://www.jobs.lidl.de)

## Metro: Das Handelsgeschäft hautnah kennenlernen

Metro ist ein international führender Spezialist für den Groß- und Lebensmittelhandel. Mit seinen Vertriebslinien Metro/Makro Cash & Carry und Real sowie weiteren Gesellschaften ist das Unternehmen in 35 Ländern aktiv und beschäftigt weltweit mehr als 150.000 Mitarbeiter. Ob Festanstellung, Ausbildungsplatz oder Hochschulpraktikum, das Unternehmen bietet eine Vielzahl unterschiedlicher Jobs im Handel. Wer als Management Trainee

bei Metro Cash & Carry startet, den erwarten anspruchsvolle Aufgaben mit steigender Verantwortung. Das Metro-Potentials-Programm bietet Master-Absolventen und Young Professionals die Möglichkeit zur Karriereentwicklung im internationalen Großhandels-Management. Es umfasst fünf praktische Phasen, die die Teilnehmer sowohl im Heimatland als auch im Ausland absolvieren. Innerhalb der zwei Jahre lernen die Trainees das Großhandelsgeschäft hautnah kennen und machen sich mit den verschiedenen Führungstechniken vertraut, um anschließend als voll ausgebildete Manager eigenverantwortlich einen Metro Cash & Carry Markt zu steuern. Bei einem Auslandsaufenthalt in einem der Standorte lässt sich mehr über die internationale Best Practices des Handelskonzerns erfahren und die interkulturelle Kompetenz stärken. Während dieser Zeit begleitet ein Mentor die Trainees, gibt Feedback und dokumentiert die erbrachte Leistung. Ziel ist es, die Teilnehmer auf Managementpositionen vorzubereiten, so dass ihnen nach einem erfolgreichen Abschluss des Programms einer Karriere im Unternehmen nichts mehr im Wege steht. Das Programm startet jeweils am 1. Oktober eines Jahres. Mehr Informationen unter: [www.metro-cc.com/career/potentials](http://www.metro-cc.com/career/potentials)

## REWE: In 18 Monaten zum Business-Spezialist

Für Hochschulabsolventen bietet REWE zwei Traineeprogramme – das 18-monatige „Management“-Traineeprogramm und das jüngst dazugekommene 24-monatige „Kaufleute“-Traineeprogramm. Innerhalb dieser beiden Programme lernen die Trainees die Abläufe in





*Aufgaben im Marketing, in der Logistik oder im Einkauf: Der Lebensmittel-einzelhandel bietet für Absolventen vielfältige Chancen hoch hinaus zu kommen.*

den Supermärkten, in der Kölner Unternehmenszentrale und an einer der Regionszentralen kennen. So erhalten die Trainees ein Verständnis für die unterschiedlichen Arbeits- und Sichtweisen, lernen alle relevanten Schnittstellenbereiche kennen und erhalten einen umfassenden Einblick in das Unternehmen. „Es ist in jedem Fall eine sehr vielseitige und dynamische Einarbeitung, bei der wir viel Wert darauflegen, dass das

jeweils Erlernte auch mit den zukünftigen Kollegen reflektiert wird“, erklärt Katrin Sievers. So startet ein Trainee nach seiner Ausbildung fachlich sicher, gut vernetzt und kennt die Abläufe und Entwicklungen in seiner Zielposition im Unternehmen. „Davon profitieren alle Beteiligten“, ergänzt die HR-Expertin, die den Trainees über den gesamten Zeitraum als Betreuerin zur Seite steht. Welche Positionen die Trainees im Anschluss

an die Programme bei REWE besetzen? Das sei unterschiedlich. „Für das Kaufleute-Traineeprogramm ist die Position bereits im Namen verankert“, sagt Katrin Sievers (mehr dazu im Interview im Anschluss). Für die übrigen Trainees zählen Junior Projektmanager, Projektkoordinator oder Business Analyst zu den häufig vorkommenden Positionen. Ebenso sei eine Führungsposition in der Unternehmenszentrale oder in einem der Märkte denkbar. Prominentes Beispiel ist der Vorstandsvorsitzende Lionel Souque, der am 1. Juli das Ruder bei REWE übernommen hat. „Auch er ist vor Jahren als Trainee gestartet“, betont Kathrin Sievers. Das Auswahlverfahren für die Trainee Stellen ist standardisiert: Nach der Sichtung der Bewerbungen durch das Recruiting Center finden erst Telefoninterviews und dann ein Assessment Center mit den erfolgreichen Kandidaten statt. Weitere Informationen unter: [www.karriere.rewe.de](http://www.karriere.rewe.de)

Interview mit Katrin Sievers von REWE

## „Handel ist Wandel!“

Bei der REWE Group starten jährlich bis zu 15 Trainees ins Berufsleben. Neu dazu- gekommen ist das „Kaufleute-Traineeprogramm“. Welche Möglichkeiten es bietet, darüber sprachen wir mit HR-Expertin Katrin Sievers.

**Frau Sievers, warum ist der Lebensmittelhandel ein attraktives Arbeitsfeld für Akademiker?**

Wir haben das Glück als Händler etwas anbieten zu dürfen, das die Menschen zum Leben brauchen.

Das macht viel Freude, weil es einen für alle erkennbaren Sinn hat. Im Gegensatz zum theoretisch gepräg-



ten Studium dominieren in unserer Branche die Praxis und der Fokus auf die Kundenwünsche. Durch die rasanten Entwicklungen und Fortschritte im Handel sowie die damit verbundenen Veränderungen gibt es viel Raum für aktives Gestalten des beruflichen Umfelds und die persönliche Entwicklung. Das ist auch für Akademiker sehr attraktiv und nicht selbstverständlich.

#### **Warum bieten Sie Traineeprogramme an?**

Wir decken darüber einen Teil unseres langfristigen Bedarfs an Fach- und Führungskräften. Studienabsolventen sind sehr gut ausgebildet, flexibel und Neuem gegenüber aufgeschlossen. Sie sind gewohnt, interdisziplinär zu denken, vernetzt zu arbeiten und Aufgaben im Gesamtkontext zu betrachten. Diese Eigenschaften fördern wir, in dem wir in die Ausbildung unserer Trainees Einsätze in verschiedenen Fachbereichen integrieren.

#### **Was zeichnet die Traineeprogramme aus?**

Der Trainee weiß von Anfang an, in welchem Bereich er nach seinem Abschluss arbeiten wird. Wir bilden also bedarfsgerecht aus und sind dabei sehr konkret und zielgerichtet für eine bestimmte Stelle. Das gibt allen Beteiligten Sicherheit.

#### **Zum „Management-Traineeprogramm“ ist jüngst das „Kaufleute-Traineeprogramm“ dazugekommen...**

Hier handelt es sich um ein sehr innovatives und attraktives Konzept, da wir einer für diesen Bereich noch kaum erschlossenen akademischen Zielgruppe die Möglichkeit geben, als junger Mensch gut ausgebildet und erfolgreich in die Selbststän-

digkeit zu gehen. Zu den möglichen Formen einer Gesellschaftsgründung informiert und berät unser Geschäftsbereich „Kaufleute“ im Vorfeld ausführlich.

#### **Mit welcher Absicht?**

Das noch recht neue Programm hat die Selbstständigkeit als Kaufmann beziehungsweise Kauffrau zum Ziel. In 24 Monaten werden junge Akademiker auf diese Funktion vorbereitet. Sie absolvieren im Anschluss an ihr Trainee eine rund zwölfmonatige Phase als angestellter Marktmanager, bevor sie dann einen eigenen Supermarkt übernehmen.

#### **Wie ist der grobe Ablauf des Programms?**

Die Trainees starten mit einer einführenden Marktphase bei einem bereits selbstständigen REWE-Kaufmann. Daran schließt sich ein Einsatz in einer unserer Regionszentralen an. Hier lernt der Trainee die Bereiche kennen, die den Märkten zuarbei-

ten, und begleitet den vertrieblichen Außendienst. Dann geht es im Markt mit einer vertiefenden Marktphase weiter. Anschließend kommt der Trainee zum Einsatz nach Köln in die Konzernzentrale, bevor im Markt der Endspurt mit der Einarbeitung auf die Zielposition beginnt.

#### **Welche Tipps können Sie Absolventen geben? Auf welche Herausforderungen müssen sie sich einstellen?**

Interessierte sollten sich intensiv mit dem Handel befassen. Dazu gehört, sich Supermärkte unterschiedlichster Art anzusehen – was gefällt einem persönlich, was spricht an und was weniger? Ein Blick in die Fachpresse ist ebenso lohnenswert, wie sich mit aktuellen Entwicklungen und Trends in der Branche vertraut zu machen. Aussichtsreiche Kandidaten vermitteln uns, dass sie der Handel bewegt und sie Mut und Abenteuerlust mitbringen. Handel ist Wandel! – das ist natürlich auch bei uns so.



*Bei REWE können Trainees vom Marktmanager zum selbstständigen Kaufmann aufsteigen.*

# KaTech: Texturgeber im Einsatz

Bei KaTech Katharina Hahn + Partner in Lübeck lernt man Lebensmittel und Prozesse kennen und erfährt, wie man beides optimiert. Das lebensmitteltechnologische Unternehmen hat sich auf die Entwicklung von maßgeschneiderten Stabilisierungssystemen spezialisiert. Die Schwerpunkte der rund 70 Mitarbeiter liegen in den Bereichen Milchprodukte, Feinkost und Backwaren.

Mittelpunkt der Geschäftstätigkeit ist ein Lübecker Altstadtthaus aus dem 19. Jahrhundert, das KaTech 2013 aufwändig umgebaut hat. In dem historischen Bauwerk verfügt das Unternehmen über ein Technikum mit modernen Geräten und Pilotanlagen. Es ist der zentrale Arbeitsort des technologischen Entwicklungsteams, welches über umfangreiches Rohstoffwissen zu über 1.000 verschiedenen Lebensmittelzusatzstoffen verfügt. Für Berufsanfänger beste Chancen, um Erfahrungen zu sammeln und sich zu spezialisieren. Das wachsende Un-

ternehmen sucht kontinuierlich neue Kolleginnen und Kollegen. Ganz besonders gefragt sind Mitarbeiter in der Produktentwicklung, im technischen Verkauf, in der Qualitätssicherung und in der Produktion. Neueinsteiger, die sich für die ersten beiden Bereiche bei KaTech qualifizieren wollen, sollten am besten ein lebensmitteltechnologisches Studium mitbringen. Das Unternehmen bewegt sich in einem dynamischen Umfeld: Jeder Kunde ist anders. Das sorgt für Abwechslung und immer neue Herausforderungen. Termine vor Ort ermöglichen spannende Einblicke

in die Arbeitsweise der Hersteller. Da KaTech Tochterunternehmen in England und Polen hat und zudem viele der Produzenten aus dem außereuropäischen Ausland kommen, gehören auch Reisen zum Job dazu. KaTech bietet Raum für Weiterentwicklung und Aufstiegschancen: Das gilt für alle Bereiche des Unternehmens. Wie so eine Karriere bei der Lübecker Texturschmiede aussehen kann, davon berichtet im folgenden Interview Markus Feldkeller. Der 28-Jährige ist seit Oktober 2015 als Milchtechnologe für das Lübecker Unternehmen im Export tätig.



## Interview mit Markus Feldkeller

### „Ich bin immer wieder begeistert“

Markus Feldkeller ist in seinem Job bei der KaTech viel unterwegs und lernt dabei die ganze Welt kennen. Mit uns sprach der studierte Milchtechnologe über den Einstieg in den Beruf als Produktentwickler und welche fachlichen und persönlichen Fähigkeiten man dafür braucht.

#### Warum haben Sie sich für eine Karriere bei KaTech entschieden?

Den ersten Kontakt zum Unternehmen hatte ich während meiner Masterarbeit. Damals bin ich auf ein sehr aufgeschlossenes und professionelles Team gestoßen, das mich sofort aufgenommen hat. Spannend waren – und sind – für mich die komplexen und hochtechnologischen Prozessanlagen. Alles entspricht hier dem

heutigen Stand der Wissenschaft und Technik. Davon profitiere ich in meiner täglichen Arbeit. Außerdem sammle ich jede Menge neue Erfahrungen. Für mich ist das ein großes Plus für meine berufliche Zukunft.

#### Was haben Sie davor gemacht?

Angefangen habe ich mit einer Ausbildung zur Fachkraft für Lebensmitteltechnik bei Campbell's Germany

(Marke: Erasco). Das hat mir Spaß gemacht, und ich wollte mein Wissen vertiefen. Also habe ich nach der Lehre an der Hochschule Neubrandenburg Lebensmitteltechnologie studiert und 2015 mit dem



*Im Einsatz für die optimale Textur: Markus Feldkeller, Milchtechnologe bei KaTech.*





Foto: KaTech

Master of Science abgeschlossen. Zur Ausbildung und zum Studium kamen eine ganze Reihe Praktika und werkstudentische Tätigkeiten bei verschiedenen Firmen der Lebensmittelbranche dazu. Mich interessierten vor allem Milchprodukte. In diesem Bereich liegt heute mein Schwerpunkt.

#### Was sind Ihre Aufgaben?

Ich bin für den Exportmarkt zuständig, also für alle Märkte, die KaTech außerhalb Europas abdeckt. Meine Expertise liegt auf der Entwicklung von Milchprodukten. Zu meinem Tagesgeschäft gehört das eigenständige Bearbeiten von Kundenprojekten in Abstimmung mit Verkauf und direkten Vorgesetzten, aber auch die technologische Betreuung und Beratung der Kunden. Außerdem betreue ich auch weiterhin das Segment, das an meine Masterarbeit anschließt: Ich bin für die Entwicklung von Schmelzkäse, Schmelzkäsezubereitungen, Analogkäse sowie veganen Käseprodukten zuständig.

#### Welche fachlichen und persönlichen Fähigkeiten braucht man dafür?

Gefragt sind hier Kenntnisse in allgemeiner Lebensmitteltechnologie und Verfahrenstechnik sowie ein breites Rohstoffwissen. Flexibilität und schnelle Anpassungsfähigkeit sind von Vorteil, um sich in kurzer

Zeit auf die speziellen Anforderungen der Kunden einzustellen. Als Lebensmitteltechnologie sollte man hohe Selbstmotivation, Kreativität und Sorgfalt in den Beruf mitbringen. Da wir häufig mit Kunden im außer-europäischen Ausland zusammenarbeiten, sind Aufgeschlossenheit und Toleranz wichtig, um interkulturelle Fähigkeiten entwickeln zu können.

#### Was gefällt Ihnen an Ihrer Arbeit bei KaTech?

Ich wurde praktisch vom ersten Tag an als Milchtechnologe in aktuelle Kundenprojekte involviert. Das eigenverantwortliche Arbeiten gefällt mir gut. Darüber hinaus kann ich meine Ideen einbringen und erproben. Ich bin immer wieder begeistert, wie offen die Kollegen für Fachgespräche sind. Das Reisen zu Kunden oder Messen im Ausland sind spannend, erweitern den Horizont und ermöglichen den Einblick in fremde Kulturen.

#### Auf was für Herausforderungen stoßen Sie dabei?

Zu Beginn war es schon herausfordernd, mir einen Überblick über die vielen Rohstoffe, deren Eigenschaften, die Applikationsbereiche und Technologien zu verschaffen. Da sich KaTech nicht nur mit einer Kategorie Rohstoffe beschäftigt, sondern mit der gesamten auf dem Markt verfügbaren Palette, sind das wirklich eine Menge.

*Die optimale Konsistenz im Fokus: Die Entwickler bei KaTech sind auf Stabilisierungssysteme für Milchprodukte, Gebäck und Feinkost spezialisiert.*

Foto: KaTech



#### Wo haben Sie dazugelernt?

Zeitabläufe und Projekte selbst zu koordinieren, das war gerade am Anfang eine neue Welt für mich – aber ich habe mich schnell in die Strukturen eingefunden. Außerdem habe ich gelernt, mich im Kontakt mit den Kunden im Ausland an verschiedene Kulturen anzupassen. Auch das war für mich ungewohnt. Inzwischen finde ich gerade die interkulturellen Kundenkontakte besonders spannend.

#### Was raten Sie Einsteigern auf dem Weg in den Job?

Als Lebensmitteltechnologe sollte man so früh wie möglich praktische Erfahrungen sammeln. So kann man am besten einschätzen, in welchen Bereich man passt. Sie sind außerdem die Voraussetzung, um eine Leidenschaft für Lebensmittel zu entwickeln und persönliche Ziele zu formulieren. Der Erfolg hängt schlussendlich vom individuellen Potenzial ab. Im Berufsleben muss man sich bewusst sein, dass man bei allen Tätigkeiten die Firma repräsentiert. Man übernimmt bei KaTech sehr schnell Verantwortung. Sichereres Auftreten, Verhandlungsgeschick sowie eine gesunde Selbsteinschätzung sind dabei von Vorteil.

Weitere Informationen:

**[www.katech.info](http://www.katech.info)**

Kaufland

# Maßgeschneiderte Traineeprogramme

Kaufland ist ein international operierendes Unternehmen, mit dem Bestreben kontinuierlich zu wachsen. Traineeprogramme unterstützen den Konzern bei der optimalen Rekrutierung neuer Fach- und Führungskräfte, die das Wachstum vorantreiben sollen. Mit Erfolg!



Rund 1.250 Filialen in Europa, 640 davon in Deutschland, zählen 148.000 Mitarbeiter. Traditionell wichtiger Teil von Kaufland sind die fünf unternehmenseigenen Fleischbetriebe. Unter der Kaufland-Marke „K Purland“ werden zahlreiche frische Fleischspezialitäten hergestellt.

„Kaufland Fleischwaren bietet viele Entwicklungsmöglichkeiten sowie sichere Arbeitsplätze – und natürlich eine attraktive Vergütung“, sagt Laurentiu Hauser.



Hauser, der selbst *Laurentiu Hauser* nach dem Studium der Pädagogik und Betriebswirtschaft und einem Master-Abschluss als Trainee bei Kaufland begann und danach als Projektcontroller im Vorstandsbereich Verwaltung International tätig war, wechselte 2016 in den Bereich Personalentwicklung Kaufland Fleischwaren. Dort ist er zuständig für die Rekrutierung und Entwicklung der Nachwuchskräfte, das Talentmanagement sowie die Personalweiterbildung. Nebenbei promoviert er zum Thema Mitarbeitermotivation.

## Einblick in alle Unternehmensbereiche

Das Traineeprogramm ist ein sehr wichtiger und fester Bestandteil der Nachwuchsförderung bei Kaufland. „Welche Stellen die Trainees nach dem Traineeprogramm besetzen werden, ergibt sich nach 12 Monaten. Dabei spielen die Stärken und Wünsche der Trainees eine entscheidende Rolle“, sagt der Koordinator. Die Trainees bekommen Einblick in alle Unternehmensbereiche. Praxisnah wenden sie ihre Kenntnisse in Produktions-

sowie deren begleitenden Fachbereichen wie Projekt-, Prozess-, Produktmanagement, strategischer Einkauf, Qualitätssicherung, Controlling und Warenfluss an. Anschließend folgen sechs Monate Einarbeitungsphase auf die jeweilige Zielposition.

In dieser Einarbeitungsphase befindet sich momentan Alexa Kanzleiter. Sie strahlt, denn „ich hatte Glück mit meiner Einstiegsposition. Sie passt einfach perfekt zu mir.“ Alexa Kanzleiter arbeitet nun im Bereich Produktentwicklung / Customer Service: „Innovationen haben mich schon immer interessiert. An dieser Schnittstelle vom Kunden zum Einkauf Fleisch erfahre ich Kundenanforderungen, eruiere die dafür nötigen Kapazitäten, erstelle die Kalkulation und bin in den Entscheidungsprozess einer möglichen Realisierung involviert.“



*Alexa Kanzleiter*



## Eigene Projekte von Anfang an

Schon während ihres gesamten Traineeprogramms wurden ihr eigene, kleine Projekte übertragen. Sie erfuhr große Unterstützung in den jeweiligen Teams: „Das machte eine vertrauensvolle Umsetzung möglich.“ Dass sie darüber hinaus viele verschiedene Unternehmensbereiche kennenlernen konnte, war in zweierlei Hinsicht gut für sie: Zum einen für das Verständnis der Kernbereiche, zum anderen konnte sie sich so ein Netzwerk aufbauen. „Ich weiß, wen ich anrufen muss.“ Ihrer Zukunft sieht sie optimistisch entgegen: „In Entwicklungsgesprächen werden immer wieder gemeinsam optimale Zielpositionen gesucht und bei vier Werken gibt es häufig neue Chancen, die meine persönliche Entwicklung abbilden.“ Genau das sei die richtige Einstellung, bestätigt Hauser. „Es ist von Bedeutung seine Stärken und Interessen zu hinterfragen, stets das Gespräch mit dem Vorgesetzten und Kollegen zu suchen sowie Eigeninitiative und Hands on Mentalität zu zeigen.“ Daher seien bereits bei der Auswahl der Trainees gute Schulnoten allein nicht ausschlaggebend, sondern vor allem die Persönlichkeit der Bewerber. „Wir legen Wert auf interkulturelles Einfühlungsvermögen, persönliches Engagement und die Bereitschaft Verantwortung zu übernehmen“, so Hauser.

Alle Infos zu den Tätigkeitsfeldern und den Einstiegsmöglichkeiten bei Kaufland gibt es unter [kaufland.de/karriere](http://kaufland.de/karriere).





## Lieber motivierendes Arbeitsklima statt schlechter Stimmung?

**Wir suchen Mitentwickler.** Werden Sie Teil eines internationalen Handelsunternehmens, das auf Leistung, Dynamik und Fairness setzt. Starten Sie gemeinsam mit uns in eine erfolgreiche Zukunft. Mit einem Praktikum, einer Abschlussarbeit, einem Traineeprogramm oder einem Direkteinstieg bieten wir Ihnen unterschiedliche Möglichkeiten.

**Entdecken Sie mehr auf [kaufland.de/karriere](https://www.kaufland.de/karriere)**

Roche

## „Wir leben von Teamfähigkeit“

Roche in Penzberg ist eines der größten Biotechnologiezentren in Europa. Teamgeist und Zusammenhalt begeistern hier Jobeinsteiger.

Stefan Forster ist gelernter Bäcker. Heute arbeitet er bei Roche, einem Weltmarktführer in der Health Care Branche. Wie kam das? Forster erklärt: „Der Standort ist mit über 5.800 Mitarbeitenden der größte Arbeitgeber im bayerischen Oberland. Das Wissen um biotechnologische und mikrobiologische Prozesse, die ich auch als Bäcker mitbringe,

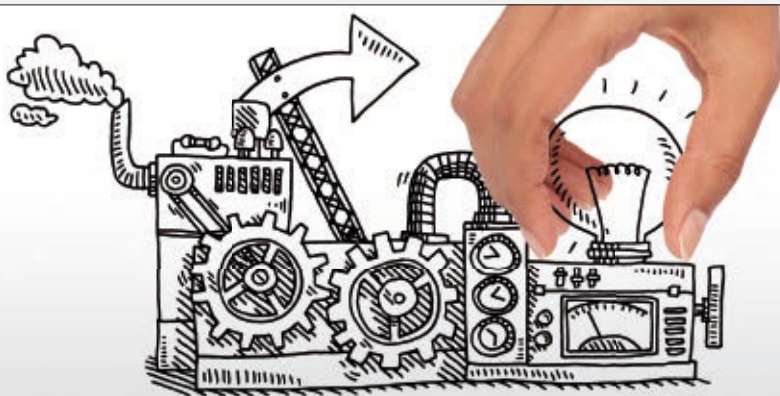
bildeten eine wichtige Grundlage. Daher bewarb ich mich.“ Er ist froh um die abwechslungsreiche Tätigkeit, der er heute nachgeht. In einem Team von elf Leuten arbeitet er im Down-Streaming. Das ist die Enzym-Aufreinigung – in seinem Fall aus tierischen Rohstoffen. Enzyme sind beispielsweise Bestandteile von Testreagenzien, die zur Erstellung eines



großen Blutbilds verwendet werden. Berufsbegleitend machte Forster inzwischen eine Ausbildung zum Chemikant. „Roche unterstützte diese Entscheidung sehr.“ Nicht nur, dass 50 % der Stunden für die Ausbildung gutgeschrieben wurden. Auch, dass die Dozenten bei Roche unterrichteten, vereinfachten den Weg.

Forsters Schichtleiter, Marvin Weber, machte eine ganz ähnliche Erfahrung. Als er zu Roche kam, hatte er bereits seine Fortbildung zum Industriemeister in Bergkamen bei Essen begonnen. Obwohl er in Oberbayern startete, konnte er seine Fortbildung im Ruhrgebiet beenden. Ermöglicht hatten ihm das, sein Schichtleiter, der Zusammenhalt seines Teams sowie die tatkräftige Unterstützung einzelner Kollegen. Heute ist Weber selbst Schichtleiter. Um diese Führungsposition ausfüllen zu können, bekam er ein Leadership-Training, das jeder Mitarbeitende erhält, der Führungsaufgaben übernimmt. „Dieses Mal allerdings in-house“, lacht Weber. Sein Schichtleiter-Kollege Zoran Gajic wusste von Anfang an, warum er sich bei einem Global Player wie Roche bewarb: „Einige Rahmenbedingungen wie eine angemessene Vergütung, eine attraktive Vorsorgeleistungen und eine flexible Arbeitszeitgestaltung sind da einfach gegeben“, weiß er. Seine Kollegen stimmen ihm zu. Einig sind sich die drei auch in dem Punkt, dass es ein gutes Bewusstsein ist, für ein Unternehmen zu arbeiten, das Menschen hilft.

Komm auch du zu Roche: [www.roche.com/de/careers/jobs](http://www.roche.com/de/careers/jobs).



## Setzen Sie Zeichen. Für ein besseres Leben.

### Starten Sie als Ingenieur/in bei Roche.

Als innovations- und technologieorientiertes Unternehmen bieten wir Ingenieurinnen und Ingenieuren eine außergewöhnliche Vielfalt an spannenden Aufgaben. Tragen Sie bei uns dazu bei, Innovationen für die Gesundheit zu entwickeln, zu produzieren und zu vermarkten – und verwirklichen Sie dabei Ihre persönlichen Vorstellungen von Beruf und Karriere.

Der Erfolg von Roche beruht auf Innovationskraft, Neugier und Vielfalt – und das mit 91.700 Experten in über 100 Ländern. Indem wir konventionelles Denken hinterfragen und uns neuen Herausforderungen stellen, sind wir eines der weltweit führenden forschungsorientierten Healthcare-Unternehmen geworden – und der ideale Platz, um eine erfolgreiche Karriere zu starten.

Zusammenarbeit, offene Diskussionen und gegenseitiger Respekt treiben uns zu neuen Höchstleistungen an, dies zeigen auch die bahnbrechenden wissenschaftlichen Erfolge der Vergangenheit. Um weiter innovative Healthcare-Lösungen zu entwickeln, haben wir ambitionierte Pläne, kontinuierlich zu lernen und zu wachsen – und suchen Menschen, die sich die gleichen Ziele gesetzt haben.

Roche Diagnostics gehört mit seinen deutschen Standorten Mannheim und Penzberg zu den bedeutendsten Länderorganisationen innerhalb des Konzerns. Als Nummer eins im globalen In-vitro-Diagnostikmarkt bieten wir Wissenschaftlern, klinischen Laboren, Ärzten und Patienten ein breit gefächertes Angebot an Produkten und Dienstleistungen. Es reicht von Werkzeugen für die Forschung über integrierte Laborkonzepte bis hin zu benutzerfreundlichen Hightech-Geräten für den Endverbraucher. Mit dem Ziel, die Lebensqualität der Menschen zu verbessern, gehen wir mit rund 15.000 Mitarbeitenden in Deutschland neue Wege und schaffen umfassende Lösungen für die Gesundheit.

Um mehr über Ihre Karrieremöglichkeiten bei Roche zu erfahren, besuchen Sie uns unter: [www.roche.com/de/careers](http://www.roche.com/de/careers)

Join Roche Careers@Social Media:





Nahrungsmittelmaschinen

# Beste Chancen für Ingenieure und Anlagenbauer

Junge Ingenieure haben im Bereich Nahrungsmittel- und Verpackungsmaschinen gute Berufsaussichten. Der Maschinen- und Anlagenbau ist der Arbeitgeber Nummer Eins für Elektro-, Wirtschafts- und Mechatronik-Experten und die Bedeutung dieser Berufsgruppe wächst in Zeiten von Industrie 4.0 und zunehmender Automatisierung stetig an.

Die Produktion von Lebensmitteln und Getränken läuft auf Hochtouren. Und sie läuft mit deutschen Maschinen. Fast ein Viertel der auf dem Weltmarkt gehandelten Anlagen zur Produktion und Abfüllung stammt aus deutscher Fertigung. Damit sind die hiesigen Unternehmen weltweit führend. Ihnen verschafft die Expertise „Made in Germany“ regelmäßig volle Auftragsbücher. Zu den Verkaufschlagern zählen Anlagen, die Süßwaren und Bier produzieren. Ebenso führend sind Verpackungsmaschinen und Fleischverarbeitungsanlagen. Hinzu kommen Komponenten wie Pumpen, Armaturen, Wärmetauscher und Zentrifugen. Maßgebend für diese starke Position sind der hohe Spezialisierungsgrad und das damit verbundene verfahrenstechnische Know-how, das den deutschen Anbietern von Prozess- und Verpackungstechnik innewohnt. Vor allem in Zeiten von Industrie 4.0 suchen die Unternehmen Spezialisten mit Verständnis für Informationstechnik und Datenbanken. Für den Einsatz von vernetzten Prozessen werden qualifizierte Mitarbeiter benötigt, die

ein umfassenderes Wissen zu den Abläufen in der Fertigung haben. So bleibt der Ingenieur eine gefragte Spezies im Maschinen- und Anlagenbau. Ebenfalls eine gute Chance auf einen Job haben Elektro-, Wirtschafts- und Mechatronik-Experten. Zu diesem Schluss kommt eine Studie des Verbandes Deutscher Maschinen- und Anlagenbau (VDMA) aus dem Jahr 2016. Laut der Erhebung beschäftigte die hiesige Maschinenbauindustrie zu dieser Zeit rund 191.000 Ingenieurinnen und Ingenieure. Das war ein Zuwachs von 8.000 Personen im Vergleich zur vorangegangenen Umfrage im Jahr 2013. Sie arbeiten hauptsächlich in der Entwicklung und Konstruktion, in der Produktion oder im Vertrieb. Der Maschinenbau benötigt aber nicht nur Ingenieure, auch Fachkräfte mit einer dualen Berufsausbildung werden gesucht. Exzellente Einstiegschancen haben Nachwuchskräfte mit interdisziplinären Denken und Arbeiten sowie interkultureller Kompetenz. Auch Soft Skills wie Teamfähigkeit werden von den Unternehmen der Branche häufig genannt.

## Schubert: Digitalisierung im Blick

Die Gerhard Schubert GmbH in Carlsheim ist führend im Bereich modularer und digitaler Verpackungsanlagen. Das Familienunternehmen, das in nur 50 Jahren von einem kleinen Konstruktionsbüro zu einem weltweit operierenden Marktführer mit über 1.100 Mitarbeitern geworden ist, bietet Studierenden sowohl im technischen als auch im kaufmännischen Bereich die Gelegenheit, Praktika zu absolvieren sowie Bachelor-, Master- und Diplomarbeiten mit Praxisbezug. Als Anbieter von Verpackungsmaschinen für Lebensmittel aller Art, Life Science- und Healthcare-Produkten sowie Industriegütern gibt das Unternehmen fundierte Einblicke in moderne Technologien und Prozesse. Darüber hinaus bildet Schubert auch eigene Nachwuchskräfte aus. Beispielsweise zum Industriemechaniker. Auch wer einen Auslandsaufenthalt plant, hat die Möglichkeit, an einem der Auslandsstandorte in Nordamerika, Großbritannien oder Kanada zu ar-

beiten. Neben internationalen Karriereoptionen bietet der Anlagenbauer in Zusammenarbeit mit verschiedenen Hochschulen mehrere duale Studiengänge an. Darunter der Bachelor of Engineering. Wer das Talent zum erfolgreichen Verkäufer bei sich vermutet, ist in der Vertriebsmannschaft von Schubert gut aufgehoben. Auch Einsteiger mit abgeschlossenem Studium, die schon Berufserfahrung gesammelt haben, sind gern gesehen. Mehr Informationen unter: [www.gerhard-schubert.de](http://www.gerhard-schubert.de)

### Kuka: Karriere in der Industrie 4.0

Ob im Vertrieb, der Entwicklung oder in der Konstruktion: Bei Kuka Roboter am Standort Augsburg haben Nachwuchingenieure viele Optionen für den direkten Einstieg. Das Unternehmen zählt sich zu den weltweit führenden Anbietern von Industrierobotern und ist mit 26 Niederlassungen in den wichtigsten Märkten Europas, Amerikas und Asiens vertreten. Weltweit arbeiten rund 3.640 Mitarbeiter für den Konzern. Die Kernkompetenzen liegen in der Entwicklung und Produktion sowie im Vertrieb von Industrierobotern, Steuerungen und Software. Ein Beispiel aus dem Portfolio des Unternehmens ist der Kuka KR Agilus HM, ein Roboter, der speziell für den Einsatz in der Lebensmittelbranche konzipiert wurde. Zur Vermeidung von Ablagerungen an den Oberflächen und an den Schrauben des Sechssachlers wurde auf eine hygienegerechte Gestaltung Wert gelegt. Um solche intelligenten Automatisierungslösungen umzusetzen, sucht das Unternehmen neben Meistern und Technikern Hochschulabsolventen folgender Fachrichtungen: Ingenieurwissenschaften, Informatik, Betriebswirtschaftslehre, Jura,



*Leicht zu reinigen: Kuka konzipiert speziell für die Lebensmittelbranche ausgelegte Roboter.*

Mathematik und Physik. Ihnen bietet sich bei Kuka eine Vielzahl an beruflichen Möglichkeiten und Herausforderungen mit spannenden Aufgaben im Bereich Industrie 4.0. Durch die langjährige Erfahrung in der Welt der Automation profitieren Berufseinsteiger außerdem von einem umfassenden technologischen Know-how. Absolventen werden durch gezielte Qualifizierungsmaßnahmen, individuelle Trainings, Fachschulungen, Workshops oder Sprachkurse kontinuierlich gefördert. Mehr über eine Karriere bei Kuka unter: [www.kuka.com/de-de/karriere](http://www.kuka.com/de-de/karriere)

### Festo: Trainee im technischen Vertrieb

Nur zwölf Monate dauert das Trainee-Programm im technischen Vertrieb bei Festo in Esslingen am Neckar. Während dieser Zeit lernen junge Ingenieure die vielseitigen Anwendungsmöglichkeiten des Technologieführers erst einmal ganz genau kennen, bevor sie anschließend als Junior Vertriebsingenieur im Außendienst in einer der Verkaufsregionen

in Deutschland einsteigen. Mit Schulungen zu den Vertriebsstrukturen sowie Verkaufs- und Kommunikationstrainings werden die Trainees auf den späteren Einsatz beim Kunden vorbereitet. Der Technologieführer liefert pneumatische und elektrische Automatisierungstechnik für Kunden der Fabrik- und Prozessautomatisierung in über 200 Branchen. Weltweit 17.800 Mitarbeiter in 61 Gesellschaften erwirtschafteten im Jahre 2014 einen Umsatz von rund 2,45 Milliarden Euro. Davon werden jährlich sieben Prozent in Forschung und Entwicklung investiert. Mit hygienegerechten Produkten unterstützt Festo seine Kunden aus der Lebensmittelindustrie, qualitativ hochwertige Lebensmittel zu produzieren: Von der Ventilinsel im hygienischen Design bis zu elektrischen oder pneumatischen Antrieben. Ebenfalls im Portfolio: beständige Schläuche und Verschraubungen im Clean Design. Erfindergeister, und solche die es werden wollen, kommen bei Festo voll auf ihre Kosten. Ob im Rahmen eines Praktikums, einer Abschlussarbeit, als Werkstudent oder Stipendiatin: Bei Festo können Studenten im Rahmen ihres Studiums wertvolle Praxiserfahrung in vielen verschiedenen Unternehmensbereichen sammeln. Speziell für das Erlernen von Industrie-4.0-





Kenntnissen hat das Unternehmen die CP-Factory, eine cyber-physische Forschungs- und Lernplattform, die Hochschuleinrichtungen und Unternehmen einen Zugang zu Technologien und Anwendungen der Industrie 4.0 bietet. Mehr zu Festo findet sich unter: [www.festo.com](http://www.festo.com)

### CSB: Einstieg in die Informationstechnologie

CSB-System mit Sitz in Geilenkirchen bietet Young Professionals den Einstieg in die Informationstechnologie. Der IT-Spezialist entwickelt Branchensoftware für die Nahrungsmittel-, Getränke-, Chemie-, Pharma- und Kosmetikindustrie und betreut Kunden in mehr als 50 Ländern. Ebenfalls zum Portfolio des Unternehmens gehören Computerhardware, Support und Cloud Services, spezielle Industriehardware zur Automatisierung, Trainingsleistungen und Prozessberatung. Ende 2015 beschäftigte die Unternehmensgruppe über 600 Mitarbeiter und erwirtschaftete rund 75 Millionen Euro Umsatz im Jahr. Mit 25 Vertriebsgesellschaften ist CSB in vielen Regionen der Welt mit eigenen Experten tätig. Wer seine Abschlussarbeit im Unternehmen schreiben möchte, hat bei CSB die Chance dazu. Das Angebot rich-

tet sich hauptsächlich an Studierende der Informatik und Wirtschaftswissenschaften sowie angrenzende Fachbereiche. Absolventen können als Trainee in den Bereichen Vertrieb, Projekte, Beratung und Services oder mit dem Schwerpunkt 24/7-ERP-Support beziehungsweise 24/7-CIM-Support starten. Beste Chancen auf einen Job im Unternehmen haben vor allem Bewerber, die „teamfähig sind und Spaß daran haben, innovative Lösungen zu finden“, wie es auf der Homepage heißt. Mehr Informationen unter: [www.csb.com](http://www.csb.com)

### Multivac: Ausbildung beim Verpackungsprofi

Multivac bildet jährlich an den Produktionsstandorten in Wolfertschwenden (Allgäu), Lechaschau (Tirol) und Enger (Ostwestfalen) 35 junge Menschen in zwölf verschiedenen Berufen aus – im gewerblichen, technischen und kaufmännischen Bereich ebenso wie im IT-Bereich. Das Unternehmen zählt sich zu den weltweit führenden Anbietern von Verpackungslösungen für Lebensmittel aller Art, Life Science- und Healthcare-Produkte sowie Industriegüter. Das Portfolio umfasst Vakuumverpackungsmaschinen, Traysealer, Tiefziehverpackungsmaschinen, Etikettierer, Qualitätskontrollsysteme und Automatisierungslösungen – bis hin zu schlüsselfertigen Linien. Für die Multivac Gruppe sind weltweit etwa 5.200 Mitarbeiter tätig, am Hauptsitz in Wolfertschwenden sind es etwa 1.900 Mitarbeiter. Mit

über 80 Tochtergesellschaften ist das Unternehmen auf allen Kontinenten vertreten. Mehr als 1.000 Berater und Service-Techniker in aller Welt stellen ihr Know-how und ihre Erfahrung in den Dienst des Kunden und sorgen für eine maximale Verfügbarkeit aller installierten Maschinen. In der eigenen Ausbildungswerkstatt bietet der Verpackungsmaschinenhersteller moderne Ausbildungsplätze. Weitere Informationen unter: [www.multivac.com](http://www.multivac.com)

### Kaeser: Zum Produktionstechnologen beim Druckluftprofi

Eine gute Grundlage für die digitalisierte Produktion sind zudem produktionstechnische Aus- und Fortbildungsberufe. Kaeser Kompressoren nutzt deren Vorteile und bildet seit mehreren Jahren junge Menschen zu Produktionstechnologen aus. Das im Jahr 1919 als Maschinenbauwerkstätte gegründete Familienunternehmen ist heute einer der weltweit führenden Kompressorenhersteller und Druckluftsystemanbieter und hat Produktionsstandorte im bayrischen Coburg und in Gera in Thüringen. Weltweit sind rund 5.500 Mitarbeiter für Kaeser tätig. Junge Facharbeiter werden in der Arbeitsvorbereitung, Produktionslogistik und im Service eingesetzt. Sie verzahnen Maschinen, Informationstechnologie und Unternehmensorganisation miteinander und tragen so entscheidend zu einer reibungslosen Produktion bei. Absolventen können bei dem Druckluftspezialisten direkt einsteigen oder ein vertriebsorientiertes Traineeprogramm durchlaufen. Qualifizierten Studierenden ermöglicht das Unternehmen Praktika und Abschlussarbeiten. Mehr Informationen unter: [www.kaeser.de](http://www.kaeser.de)



Foto: Festo Didactic SE

*Qualifikation für Industrie 4.0: Festo bietet mit der CP-Factory eine cyber-physische Lern- und Forschungsplattform. Sie bildet die Stationen einer realen Produktionsanlage modellhaft ab.*



Schäfer's

## Mitwirken von Anfang an

Deutschlands Backkultur ist extrem vielfältig – ebenso wie eine Ausbildung bei der EDEKA-Tochter Schäfer's.

Die EDEKA-Tochter Schäfer's ist ein mitteleuropäischer Backwarenhersteller, dessen Name für hohe Qualität steht. Produktionsleiter Paul Mass weiß, dass insbesondere der Stellenwert des Kriteriums Qualität in Zukunft weiterhin steigen wird. Über einen glücklichen Zufall kam er zu Schäfer's. Schnell wurden ihm die Herausforderungen, die sich ihm hier boten bewusst. „Am neuen Standort Osterweddingen konnte ich beim Aufbau einer neuen Struktur mitwirken“, sagt er. Schäfer's habe den Wandel im Konsumverhalten erkannt. Statt dem Verbraucher zu diktieren, was er zu konsumieren habe und ihm ein begrenztes Portfolio an Produkten anzubieten, verfolgt Schäfer's eine neue Strategie: Die Filialen werden durch Kaufleute der Region geführt.

### Bedarfsgerechte Bestellungen

„So kann sich der Händler besser auf seine Kunden einstellen und bedarfsgerecht bestel-

len, ist doch in Deutschland die Backkultur regional sehr unterschiedlich.“ Um dieser Vielfalt besser gerecht zu werden, wendet Schäfer's viele verschiedene Produktionsverfahren an: von täglich frischer Ware über frisch gefrorene Brötchenteiglinge bis hin zu halb und fertig gebackenen Produkten. „Des Weiteren bedienen wir die Fein- und Fettgebäcksparte mit leckeren Croissants und Berlinern“, so Mass.

### Informationsaustausch erwünscht

Seit 2017 ist Paul Mass bei Schäfer's Produktionsleiter – und bildet auch aus. Momentan gestaltet er für drei Azubis die Ausbildung und kooperiert mit anderen Abteilungen, um den angehenden Fachkräften für Lebensmitteltechnik eine fachgerechte Ausbildung zu garantieren. Seine Wunschkandidaten zeichnen sich vor allem durch Interesse an Lebensmitteln aus. Ein bäckertechnologisches und technisches Verständnis sei

daneben von Vorteil. „Aber Quereinsteiger brauchen sich nicht fürchten. Interessierte Bewerber mit Potenzial bekommen die Möglichkeit, sich in einem adäquaten Zeitraum das notwendige Wissen anzueignen. Jede Schicht verfügt über einen Schichtleiter mit enormem fachlichem Wissen. Die Vorgesetzten und Ausbilder bei Schäfer's sind für die Mitarbeiter jederzeit erreichbar. „Bei uns ist ein reger Informationsaustausch erwünscht.“ Außerdem gibt es für jede Position einen Einarbeitungsplan.

### Und die Aufstiegschancen?

„Da wir gerade unser neues Werk 2 in Osterweddingen in Betrieb nehmen, hat jeder die Chance von Anfang an mitzuwirken. Aufgrund zahlreicher Vakanzen sind bei entsprechender Leistung viele Aufstiegsmöglichkeiten gegeben.“ Zudem bietet Schäfer's ein duales Studium im Bereich Food Management an.



WERDEN  
SIE TEIL  
DES  
TEAMS!

**Schäfer's**  
EINE MARKE DER EDEKA

WIR STELLEN UNSERE BACKWARENSPARTE  
ZUKUNFTGERECHT AUF. FÜR UNSERE STANDORTE IN  
BERLIN, LEHRTE, TEUSCHENTHAL  
UND OSTERWEDDINGEN  
MÖCHTEN WIR SIE GEWINNEN ALS  
FACH- UND FÜHRUNGSKRÄFTE IN DEN BEREICHEN  
PRODUKTION, ENGINEERING UND QUALITÄTSWESEN.



# Auf Sie haben wir gewartet ...

- mit vielfältigen Ausbildungsangeboten.
- mit spannenden Aufgaben.
- mit netten Kollegen und verantwortungsvollen Vorgesetzten.
- mit einem modern ausgestatteten Arbeitsumfeld.
- mit attraktiven Vergütungen, Sozialleistungen und Vergünstigungen.



Kommen auch Sie in unser engagiertes Team und teilen Sie mit uns die Leidenschaft für beste Fleisch-, Wurst-, Seafood- und Convenience-Produkte. Weitere Infos und offene Stellen finden Sie unter: [www.bellfoodgroup.com/karriere](http://www.bellfoodgroup.com/karriere)

– Advertorial –

Bell Food Group

## Traumkarriere gefällig?

Die Bell Food Group gehört zu den führenden Fleisch- und Convenience-Verarbeitern in Europa und ist in der Schweiz die Nummer 1. Ein Traditionsunternehmen, das tolle Möglichkeiten bietet.

Das Angebot der Bell Food Group umfasst Fleisch, Geflügel, Charcuterie, Seafood, Convenience-Produkte und Schnittsalate. Mit den Marken Bell, Hilcona und Eisberg deckt die Gruppe vielfältige Kundenbedürfnisse ab. Zu den Kunden zählen der Retail, der Food Service sowie die Lebensmittelindustrie. Rund 9 500 Mitarbeiter erwirtschaften einen Jahresumsatz von CHF 3,4 Milliarden.

### Lust, zum Erfolg beizutragen?

Einer von ihnen ist Julian Stotz. Er kam 2011 im Zuge seiner Bachelor Arbeit zur Bell Schweiz AG nach Basel. Nach seiner Ausbildung zum Verpackungsmittelmechaniker und seinem Studium der Mechatronik in Mulhouse, Muttenz und Lörrach (F, CH, D) stand er vor der Aufgabe, eine Maschine zu entwickeln. Sie sollte eine objektive Beurteilung erlauben, ob Wurstverpackungen einfach zu öffnen sind. Die Maschine wurde ein voller Erfolg: „Heute gibt es bei Bell sieben davon. Das

macht mich schon ein bisschen stolz“, lacht Julian Stotz.

### Schnell mehr Verantwortung

Nach dem Studium übernahm ihn Bell als Verpackungsingenieur in der Beschaffung Roh-Hilfs- und Betriebsstoffe. Schnell wurde der Aufsteiger zusätzlich zuständig für Optimierungsbereiche – also für neue Materialien. „Dabei geht es vorrangig um sinnvolle Reduktion beziehungsweise Substitution der Verpackungsmaterialien.“ 2015 bekam der junge Verpackungsingenieur dann sein eigenes Team. Eine neue Abteilung – die Verpackungstechnologie – wurde gegründet.

### Optimierung von Verpackungen

Hand in Hand arbeitet das Team mit der Beschaffung Supply Chain Management, um durch die Optimierung von Verpackungen den Ausschuss möglichst gering zu halten.



Julian Stotz

2017 wechselt er als Leiter Verpackungstechnologie und stellvertretender Leiter der Abteilung Planung Technik mit seinem Team in die Technik bei Bell und ist seitdem auch für alle Verpackungsmaschinen in der Schweiz sowie die maschinelle Ausstattung von Neubauten verantwortlich. „Meine Arbeit macht mir einen Riesenspaß.“

### Hohes Maß an Selbstbewusstsein

Zudem erweitert er seinen persönlichen Wissensschatz und macht seit 2016 berufs begleitend seinen Master in Packaging Technology. Wer bei der Bell Food Group praktische Veranlagung, ein hohes Maß an Selbstbewusstsein und sozialer Kompetenz im Gepäck hat, der könnte eine ähnliche Traumkarriere wie Julian Stotz ansteuern.

# Der Vegan Food-Manager

Die vegane Ernährung gewinnt zunehmend an Popularität. Rund 850.000 Menschen leben laut dem Meinungsforschungsinstitut IfD Allensbach (2016) in Deutschland vegan. Diese neue Verbrauchergruppe bietet nicht nur Chancen, sondern auch Herausforderungen für die Unternehmen der Food-Branche. Entsprechend steigt der Bedarf an Fach- und Führungskräften, die sich mit der Wertschöpfungskette der veganen Lebensmittelherstellung, dem Marketing und Vertrieb sowie dem Konsumentenverhalten und den Motiven veganer sowie vegan-affiner Zielgruppen auskennen. Wer soll diesen Job übernehmen, und was muss er mitbringen?



Antworten auf diese Fragen gibt Dr. Markus Keller, wissenschaftlicher Studiengangsleiter im Bachelor Vegan Food Management. Im Gespräch mit DLG-Lebensmittel berichtet er von einem neuen Studiengang, den die Fachhochschule des Mittelstands (FHM) in Bielefeld, Köln, Rostock, Bamberg oder Berlin anbietet: Vegan Food Management.

**Herr Dr. Keller, der Trend zur veganen Ernährung hat in den vergangenen Jahren zugenommen. Sie plädieren deshalb für den Einsatz eines neuen Berufsbildes: den Vegan Food-Manager. Welche Aufgaben soll er übernehmen?**

Die zukünftigen Absolventen sollen die Bedürfnisse der wachsenden Zielgruppe der sogenannten Flexitarier in allen Bereichen des Lebens erkennen und das Produktangebot ausbauen. Flexitarier sind

Menschen, die zwar nicht komplett vegetarisch oder vegan leben, aber ihren Konsum an tierischen Produkten deutlich reduzieren und vermehrt vegane Angebote nachfragen. Das gilt sowohl für den Food- als auch den Non-Food-Bereich. Als Generalisten mit Wirtschafts- und Managementkompetenzen – gepaart mit ernährungswissenschaftlichem Fachwissen – sind Vegan Food-Manager Spezialisten für das vegane Segment.

**Warum braucht die Food-Branche diese neue Position?**

Nicht nur der vegane Verbraucher von heute möchte Transparenz und fragt: „Wie nachhaltig ist eine Unternehmensstrategie eigentlich?“ oder „Wie werden die großen Produzenten ihrer gesellschaftlichen Verantwortung gerecht?“ Auch das Thema Nahrungsmittelunverträglichkeiten wird

immer wichtiger: Welche Produkte sind bei welchen Unverträglichkeiten geeignet, worauf muss bei der Deklaration und auch in der Kommunikation am Point of Sale geachtet werden?

**Sind die klassischen Einkäufer, Marketing- und Projektverantwortlichen nicht ausreichend auf diese gesellschaftliche Entwicklung vorbereitet?**

Bei ihnen hapert es oft am Gesamtverständnis zur veganen und flexitarischen Lebensweise. Veganer sind eine besondere Zielgruppe mit besonderen Ansprüchen, denen man glaubhaft gerecht werden muss. Die Fach- und Führungskräfte in der Lebensmittelbranche sind oft Betriebswirtschaftler, Ökotrophologen oder Marketingexperten. Wir haben eine akademische Ausbildung entwickelt, die diese klassischen Felder kombi-





niert. Aktuell gibt es keinen Studiengang in Europa, der sich fachlich so intensiv mit den vielfältigen Belangen der veganen Lebensweise und auch der Nachhaltigkeit sowie der Tierethik beschäftigt, wie der Bachelor Vegan Food Management der FHM.

**Was sind mögliche Tätigkeiten für die Absolventen?**

Hier sind Unternehmensbereiche wie der Einkauf und Vertrieb oder das Marketing oder die Produktentwicklung vorstellbar. Als Spezialisten für Vegan Food arbeiten die Absolventen beispielsweise daran, das optimale vegane Sortiment für die Kunden einer Supermarktkette zusammenzustellen. Oder sie entwickeln als Marketingverantwortliche gemeinsam mit dem Vertrieb eine Vermarktungsstrategie für neue vegane Produkte. In den vergangenen Jahren haben immer mehr Fir-

men das Thema „vegan“ in ihre Unternehmensstrategie integriert, um nachhaltige, gesundheitsfördernde, umwelt- und tierfreundliche Angebote zu entwickeln. Die Mitgestaltung und Umsetzung einer CSR-Strategie stellt eine innovative und verantwortungsvolle Aufgabe dar.

**Vegan Food-Manager können also vor allem in der Lebensmittelindustrie beruflich Fuß fassen...**

Ja, aber nicht nur. Aufgrund der breiten Fächerkombination stehen den Absolventen zusätzlich auch Tätigkeiten bei NGO's, Verbänden oder Organisationen offen. Die FHM hat zudem eine außerordentlich hohe Quote an Unternehmensgründungen unter ihren Absolventen vorzuweisen. Rund sieben Prozent wagen nach dem Abschluss den Schritt in die Selbstständigkeit. Wir wissen, dass in unseren aktuellen Studiengruppen einige ernsthaft mit diesem Gedanken spielen. Es geht dabei nicht nur um vegane Lebensmittel, sondern um die ganze Palette des veganen Lebens inklusive Kosmetik und Bekleidung, um nur zwei Beispiele anzusprechen.

**Die Lebensmittelindustrie ist eine hochautomatisierte Branche. Welche Auswirkungen hat dies auf die**

**Qualifikation des Vegan Food-Managers? Oder anders gefragt: Wer kann diesen Job machen, und was muss er mitbringen?**

Das Studium ist prinzipiell für alle geeignet, die sich für alternative Ernährungsformen interessieren sowie ein ökonomisches und naturwissenschaftliches Grundverständnis mitbringen. Man muss übrigens kein Vegetarier oder Veganer sein, um den Studiengang zu absolvieren. Der Großteil unserer Studierenden lebt jedoch vegetarisch oder vegan.

**Wie reagieren die großen Konzerne und mittelständische Unternehmen? Gibt es den Vegan Food-Manager in der Praxis bereits?**

Noch nicht. Der Studiengang ist im Oktober 2016 zum ersten Mal in Köln und Bamberg gestartet. Im Oktober dieses Jahres ging er in die zweite Runde. Das bedeutet, dass 2019 die ersten Absolventen auf den Arbeitsmarkt kommen werden. Erfreulicherweise zeigt sich die Branche schon jetzt höchst interessiert an dem neuen Studiengang. Das konnten wir auf den verschiedenen Exkursionen zu Fachmessen wie der Biofach in Nürnberg oder zu mittelständischen Lebensmittelherstellern feststellen, die wir zusammen mit unseren Studierenden unternommen haben.

**INFO**

Dr. Markus Keller ist promovierter Ökotrophologe. Seine Spezialgebiete: Vegetarismus, Veganismus, alternative Ernährungsformen und nachhaltige Ernährung. Im Jahr 2010 gründete er das Institut für alternative und nachhaltige Ernährung in Gießen, das 2013 von der Deutschen Unesco-Kommission als Offizielles Projekt der UN-Dekade „Bildung für nachhaltige Entwicklung“ ausgezeichnet wurde. Seit Oktober 2016 ist Dr. Keller Hochschullehrer und Leiter des Studiengangs Vegan Food Management an der Fachhochschule des Mittelstands.



# Die Idee zum eigenen Start-up

Ob neue Produkte, Ansätze für eine bessere Welt oder neue Vertriebskonzepte – in der Food-Branche gibt es viele Wege, eine erfolgreiche Selbstständigkeit umzusetzen. Bei der Suche nach einer geeigneten Geschäftsidee zur Existenzgründung können andere Erfolgsmodelle zur Orientierung dienen und Inspiration liefern. Wir stellen vier Start-ups vor und zeigen, mit welchen Ideen und Konzepten sie sich im Markt etabliert haben.

## Clou BBQ: Zwei Berliner verkaufen Grillkohle aus Mais

Die beiden Berliner Unternehmensgründer Johannes Musiol und Valentin Schnoor starteten Anfang 2017 mit Clou BBQ. Ihr Produkt: Grillkohle, die zu hundert Prozent aus Mais-Spindeln besteht. Die Idee dazu kam den beiden 32-Jährigen bei einem Aufenthalt in Afrika: „Wir sind große Grillfans und haben es schon immer geliebt, in der Natur mit Feuer und Glut Essen zuzubereiten. Das haben wir beide oft in Afrika getan, wo wir in verschiedenen Ländern gearbeitet haben“, erklärt Johannes Musiol. Vor Ort habe man erlebt, wie gravierend sich illegale Rodung für Holzkohle auf die Umwelt auswirke. „Alleine in den wenigen Jahren, in denen wir vor Ort waren, haben sich ganze Landstriche massiv verändert“, gibt Musiol zu bedenken. Was lag da näher, als die Suche nach einer ökologischen Alternative? Gefunden haben sie die beiden in Mais – in Afrika eine der wichtigsten Nahrungsmittelpflanzen. Als Holzkohleersatz wird mit den Spindeln der nicht essbare Teil, also die Kolben ohne Körner, verwendet. Das habe auf Anhub gut

geklappt. „Als wir dann noch herausgefunden haben, dass Maisspindeln in Italien eine gängige Alternative zu Holzkohle mit langer Tradition sind, war uns klar, dass wir die Spindeln in Deutschland auf den Markt bringen wollen“, ergänzt Valentin Schnoor. Zurück in Berlin entstand aus der Idee ein verkaufsfähiges Produkt: die Maister-Grillkolben. Es handelt sich um ein natürliches Abfallprodukt aus der Maiskörnerernte, das überall dort anfällt, wo man Mais anbaut. Dieser Pluspunkt in punkto Nachhaltigkeit überzeugte auch Markus von Blomberg, ehemaliger Vorstand von Vor-

werk, der in das Start-up investierte. Inzwischen gibt es die Grillkolben in mehreren Filialen der Bio Company sowie bei EDEKA und REWE zu kaufen.

## Hemptastic: Zwei Münchnerinnen setzen auf Limo aus Hanf

Ebenfalls ein Ohr am Markt und Kapital für gute Ideen hat die Katjes-Gruppe. Der Fruchtgummi-Hersteller finanziert mit der Schwestergesellschaft Katjesgreenfood innovative Startups, die auf nachhaltige und vegetarische Lebensmittel setzen. „Seit der Umstellung unseres gesamten Katjes-Sortiments auf „veggie“ wissen wir um das starke Verbraucherinteresse an einer fleischreduzierten Ernährung. Deshalb wollen wir hier auch außerhalb unseres angestammten Süßwarenereichs investieren“, erklärt Tobias Bachmüller, geschäftsführender Gesellschafter von Katjesgreenfood. Das Unternehmen investiert nach eigenen Angaben in nachhaltige, pflanzenbasierte Lebensmittel. Der Fokus liege dabei bewusst außerhalb des Süßwarenmarktes. Ein Beispiel für das Engagement ist





das Startup Hemptastic, das sich auf Hanflimonade spezialisiert hat. Alla Kolpakova und Jennifer Vestweber haben das Unternehmen vor zwei Jahren in München gegründet. Ihre Limonade ist eine Eigenkreation: ein spritziges Getränk, das mit frischem Hanfsaft gemixt ist und ohne künstliche Zusatzstoffe und Aromen auskommt. Der Hanf wird in Irland im Freiland angebaut und anschließend handgepflückt und kaltgepresst. „Mit dem Superfood Hanfsaft wollen wir in eine grünere Zukunft starten“, so die Gründerinnen. „Für uns ist es wichtig, Ökologie und gesunde Ernährung in Balance zu bringen“, meint Alla Kolpakova, CEO von Hemptastic. Vor allem wolle man begeistern und über das Geschmackserlebnis von frischem Hanf zeigen, was „alles in dieser alten Kulturpflanze steckt“, betont Jennifer Vestweber.

**Freche Freunde: Mit Bio-Snacks Essgewohnheiten positiv verändern**

Natacha und Alexander Neumann gründeten 2010 unter dem Namen erdbär ein Start-up, das Bio-Snacks für Kids anbietet, darunter Fruchchips, Joghurts, Pürees und Schorlen. Nach Jahren in der Lebensmittelindustrie und verschiedenen Positionen auf der Managementebene, entschied sich das Ehepaar gegen die Karriereleiter im Großkonzern und für den Traum vom eigenen Unternehmen mit Sinn für Nachhaltigkeit: Das war die Geburtsstunde der Marke Freche Freunde. Sie steht für Snacks, die ideal für unterwegs sind und Kinder spielerisch auf den Geschmack von Obst und Gemüse bringen sollen. Zuckerzusatz, Farbor oder Konservierungsstoffe kommen dabei aus Überzeugung – und im wahrsten Sinne des Wortes – nicht



*v.l.n.r.: Michael Ziegler und Manuel Stöffler, Natacha und Alexander Neumann, Alla Kolpakova und Jennifer Vestweber, Johannes Musiol und Valentin Schnoor*



in die Tüte. Das Sortiment des Berliner Start-ups zählt mittlerweile mehr als 40 Produkte, die weltweit in über 10.000 Märkten, darunter Bioläden, Drogerien und Supermärkte sowie im eigenen Onlineshop vertrieben werden. Seit Januar 2017 sind die Frechen Freunde Teil der goodforgrowth-Familie – einem Zusammenschluss von jungen Unternehmen, die eine Vision teilen: Die Essgewohnheiten künftiger Generationen positiv zu verändern. Hinter dieser Philosophie steht ein motiviertes 50-köpfiges Team, welches von Natacha und Alexander Neumann zusammengestellt wurde.

**Grillido: Zwei Wirtschaftsingenieure starten mit fettfreier Wurst durch**

Geht nicht, gibt's nicht! – das gilt zumindest für Michael Ziegler und Manuel Stöffler. Die beiden 29-jährigen Gründer aus dem Schwarzwald hatten im Sommer 2014 bei einer Grillparty eine Idee: Sie wollten Grillwurst fettarmer, leichter und vor allem gesünder machen. Schließlich fehlte es an einer leckeren Alternative zum Putensteak, „die auch Frauen und

Sportlern schmeckt und auf deren Ernährungsplan passt“, meint Michael Ziegler. Auch Manuel Stöffler ist überzeugt: „Wer sich gesund ernährt, meidet auch des Deutschen liebstes Traditionsprodukt, das bis zu 40 Prozent Fett und viele Kalorien enthält.“ Im idyllischen Deckenfronn entwickelten die Wirtschaftsingenieure in der Garage eine Wurst, die hochwertiges Fleisch mit leckeren Zutaten wie Spinat, Feta oder getrockneten Tomaten kombiniert: Die Grillido. Im August 2016 gründeten die Freunde die Grillido GmbH, finanziert durch die Gründer von myMuesli, FlixBus und ImmoScout24. Der Durchbruch gelang dem Start-up auf der Weltfitnessmesse FIBO in Köln, wo die Landjäger Grillido Sport ihre Premiere als würzige Alternative zum Eiweißshake feierte. Die Wurst, die 50 Prozent Eiweiß und fünf Prozent Fett enthält, wird heute in über 300 Fitnessstudios angeboten. Inzwischen ist das Portfolio auf über 30 Geschmacksrichtungen gewachsen. 500 EDEKA- und REWE-Filialen haben die Grillwürste und Landjäger in ihr Sortiment aufgenommen – bis Ende 2017 sollen es über 1.000 Filialen sein.

# Neue Technologien in der Lebensmittelwirtschaft

Die zunehmende Bedeutung neuer Technologien für die Lebensmittelwirtschaft bringt einen stetig wachsenden Bedarf an hervorragend qualifizierten Fachkräften mit sich. Ein guter Grund, die wichtigsten technologischen Trends am Markt einmal unter die Lupe zu nehmen.

## Industrie 4.0: Cyberphysische Systeme ebnen den Weg

Für die deutsche Lebensmittelindustrie ist die vierte industrielle Revolution das Innovationsthema schlechthin. Von der Digitalisierung der Produktion versprechen sich Branchenexperten wie Dr. Wolfgang Ingold, Vorsitzender bei der Bundesvereinigung der Deutschen Ernährungsindustrie, sowohl Effizienzsteigerungen und Kosteneinsparungen als auch die Möglichkeit, auf individuelle Verbraucherwünsche einzugehen. Die passenden Technologien dafür liefern der Maschinen- und Anlagenbau sowie die Informations- und Kommunikationsindustrie.

Welchen Weg die Branche einschlägt, zeigt das interdisziplinäre Forschungsprojekt Robofill 4.0. Ziel der Wissenschaftler von der Technischen Universität München und des Fraunhofer-Instituts für Werkzeugmaschinen und Umformtechnik ist ein flexibles Automatisierungskonzept, mit dem sich Getränke bis

zur Losgröße Eins abfüllen lassen. Dipl.-Ing. Stephan Birle und sein Team arbeiten an der TU München an einem Füllsystem, in dem alle Komponenten als cyberphysische Systeme mittels Cloud-Technologien untereinander und mit der überlappenden Produktionsplanung kommunizieren, so dass sich die Flaschen selbstständig durch den Abfüllvorgang steuern.

Das Beispiel zeigt: Die neuen digitalen Geschäftsmodelle sind bereits im Entstehen. Zwar fehlen häufig in kleineren und mittleren Lebensmittelbetrieben die Mittel. Doch auch diese Unternehmen befassen sich mit dem Einsatz von Robotern und Industrie-4.0-Technologien. Dadurch verändern sich die Anforderungen für die Mitarbeiter grundlegend. Für die Beschäftigten der Branche wird es künftig nicht mehr ausreichen, sich in den traditionellen Bereichen auszukennen – die Fachkräfte von morgen müssen sich ganzheitlich zu Prozessmanagern und Produktionstechnologen weiterentwickeln.

## Food Profiling: Lebensmittelanalytiker auf Spurensuche

Nicht nur Verbraucher möchten über die Herkunft der Zutaten in ihren Lebensmitteln Bescheid wissen. Auch Lebensmittelproduzenten wollen sicher sein über das, was sie auf dem Etikett ausloben. Dies führt zu erheblichen Fortschritten im Food Profiling. Prof. Dr. Markus Fischer, Direktor des Instituts für Lebensmittelchemie an der Universität Hamburg, sieht in diesem Bereich eine Zukunftstechnologie, die vor allem für Lebensmittelanalytiker und Qualitätsbeauftragte noch einige Herausforderungen bereithält. Denn wenn es darum geht, die Herkunft von Rohstoffen nachzuweisen, stößt die klassische Analytik schnell an ihre Grenzen. Deswegen arbeiten Wissenschaftler an neuen Möglichkeiten, die einen noch detaillierten Einblick in die Zusammensetzung der Lebensmittel erlauben. Methoden des Food-Profilings können neben der Herkunft auch die in einem Lebensmittel verwendeten Rohstoffe eindeutig identifizieren. Stammt der Lachs wirklich aus Alaska? Und der Wein: Handelt es sich tatsächlich um Rotwein aus dem französischen Bordeaux? Um das zu überprüfen, erstellen Food Profiler wie Markus Fischer genetische Profile von Lebensmitteln. Das ist möglich geworden, weil die Entschlüsselung des Erbguts von Organismen enorme Fortschritte ge-





*Die Lebensmittelproduktion wird zunehmend digital und verändert die Anforderungen an Mitarbeiter.*



macht hat. Doch nicht nur das Genom ist wichtig für die Spurensuche.

Die moderne Analytik untersucht auch das Metabolom, also die Gesamtheit der niedermolekularen Verbindungen, die in einem Lebensmittel enthalten sind. Neben den tierischen und pflanzlichen Stoffwechselprodukten zählen dazu Rückstände und Kontaminanten sowie Stoffe, die bei der Verarbeitung entstehen. So lässt sich zum Beispiel klären, ob eine Tomate tatsächlich aus biologischem Anbau stammt und frei von Pestiziden ist.

### **Extrusion: Die Suche nach neuen Proteinquellen**

Vegan-vegetarische Fleischalternativen haben sich den vergangenen Jahren zum Verkaufsschlager entwickelt. Technologisch basiert der Erfolg dieser Produkte nicht zuletzt auf der Extrusionstechnologie. Das Verfahren erlaubt Technologen eine Strukturierung von alternativen Proteinen, die der Textur des Muskelfleisches ohne den Einsatz von Zusatzstoffen sehr nahekommt. Um das fleischartige Mundgefühl zu erzeugen, werden die Proteine mit Hydrokolloiden sowie Wasser und Gewürzen gemischt und bei hohen Temperaturen und Drücken im Extruder erhitzt. Doch nicht nur Milch- und Sojaweiß stehen als alterna-

tive Proteinquellen im Fokus. Wenn es nach den Wissenschaftlern am Deutschen Institut für Lebensmitteltechnik in Quakenbrück geht, werden Veggie-Produkte künftig aus alternativen Proteinen im industriellen Maßstab hergestellt. Anders als die bisher verfügbaren Prozesse ermöglicht die am DIL entwickelte Methodik neben der Ausbildung unterschiedlicher Texturate, welche den Strukturen von Rind, Schwein, Geflügel oder Fisch entsprechen, auch die Verarbeitung diverser Rohmaterialien.

Dass dabei auch pflanzliche Proteinquellen von Interesse sind, betont Prof. Dr. Stefan Töpfl, der den Bereich Prozesstechnologie im DIL betreut. Fleischanaloga mit faseriger Struktur aus Erbseneiweiß sind ein Beispiel hierfür. Sie werden in Form von Schnitzeln, Nuggets oder Streifen für Fertiggerichte produziert. Weiteres Potenzial sieht der Wissenschaftler in der Verarbeitung von Lupinen oder Algen. Sollte die Arbeit daran Erfolg haben, könnten bald weitere fleischähnliche Convenience-Produkte am Markt überzeugen.

### **Hochdrucktechnologie: Weniger Fett ist mehr**

Ob Fett-, Zucker- und Salzreduktion oder Clean Label: Produzenten stehen vor der Herausforderung, Produkte mit veränderter Rezeptur

aber ohne Zusatzstoffe so naturbelassen wie möglich in den Verkehr zu bringen. Wie das möglich ist? Zum Beispiel durch die Anwendung neuer Technologien wie der Hochdruckbehandlung. Da diese bei Raumtemperatur erfolgt, wird sie als eine der vielversprechendsten Technologien zur schonenden Haltbarmachung von Lebensmitteln angesehen.

Und nicht nur das. Nach den Erkenntnissen von Dr. Christian Hertel, Leiter der Forschungsplattform für Biotechnologie am DIL, ist das Verfahren auch für die gezielte Veränderung von Fleischwaren interessant. Bestes Beispiel dafür ist eine hochdruckbehandelte Mini-Salami, die HighPro-Stick, die er am Institut entwickelt hat. Dabei handelt es sich um eine fettreduzierte und proteinangereicherte Minisalami, die ohne separate Fettzugabe auskommt. Bei einer handelsüblichen Minisalami wird circa 25 Prozent Schweinespeck hinzugegeben. Dieser Anteil wird durch hochdruckbehandeltes Magerfleisch ausgetauscht. Durch die Hochdruckbehandlung hellt sich das Magerfleisch stark auf und wirkt in der fertig gereiften Minisalami optisch wie Fett. So lassen sich Rohwürste herstellen, die aussehen wie die traditionell mit Speck hergestellten Produkte, allerdings im Gegensatz zu diesen aus reinem Magerfleisch bestehen.

# Lust aufs Ausland

Ein Job im Ausland ist für viele Absolventen erstes Karriereziel. Wer Deutschland auf der Suche nach einem Job verlassen möchte, kann sich entweder direkt in seinem Wunschland bewerben oder sich von hierzulande ansässigen Unternehmen entsenden lassen. Die Global Player der Ernährungsindustrie sind rund um den Erdball aufgestellt und bieten diverse Möglichkeiten, internationale Luft zu schnuppern.



Karriere machen und international Erfahrungen sammeln? Wer bereits zu Beginn seiner beruflichen Laufbahn den Schritt ins Ausland wagt, gestaltet seinen Lebenslauf nicht nur unverwechselbar, sondern gewinnt auch noch fachliche Qualifikationen und stärkt Fremdsprachenkenntnisse sowie seine sozialen Kompetenzen. „Interkulturelle Erfahrungen und eine persönliche Vernetzung mit Kollegen in anderen Ländern bilden ein gutes Fundament für eine spätere internationale Karriere“, sagt Sylke Fleischhut, Personaldirektorin bei der Storck Gruppe. Der Süßwarenproduzent zählt weltweit zu den Top-Ten seiner Branche. Für die Sicherung seiner Nachwuchsführungskräfte legt Storck einen hohen Wert auf die Ausbildung von Trainees und die Qualität der Programme. Deshalb hat das Unternehmen im vergangenen Jahr einen obligatorischen Auslandsaufenthalt in sein Marketing-Trainee-Programm eingeführt. Dazu Sylke Fleischhut: „Storck wächst seit Jahren stark auf internationalen Märkten, trifft aber alle globalen Marketingentscheidungen in der Zentrale in Berlin. Unsere Trainees sollen während des Auslandsaufenthalts die nationalen Unterschiede bei Konsumentenbe-

dürfnissen und Handelsstrukturen kennenlernen sowie Verständnis für die Funktionsweise einer nationalen Landesgesellschaft erwerben.“ Für den Aufenthalt stehen drei Monate an. Durch intensives „training on the job“ erlernen die Young Professionals die Grundlagen der strategischen Markenführung auf internationaler Ebene. Ihre erste Station ist das Key-Account-Management in Deutschland, wo sie mit den Marken, Vertriebsstrukturen und Kunden im deutschen Lebensmittel Einzelhandel vertraut gemacht werden. In den folgenden sechs Monaten übernehmen die Trainees Verantwortung im deutschen Produktmanagement und in der Markenführung auf nationaler Ebene. Mit einem sechsmonatigen Einsatz im Marketing-Projektmanagement in Berlin erweitern sie ihr Know-how mit der Umsetzung nationaler und internationaler Marketingprojekte und eignen sich ein fundiertes Wissen der internen Abläufe und Schnittstellen an. Absolventen, die sich für ein solches Programm bei Storck qualifizieren wollen, sollten einen Abschluss in der Wirtschafts-, Sozial- oder Geisteswissenschaften, vorzugsweise mit Marketing- oder Vertriebsorientierung, mitbrin-

gen. Ebenso wichtig für die Auswahl sind Praktika oder Werkstudententätigkeiten – idealerweise im Fast Moving Consumer Goods-Umfeld. Erste praktische Erfahrungen im Ausland oder ein Auslandsstudium sowie sehr gute Englischkenntnisse runden das Profil ab. Weitere Informationen zu den Trainee-Programmen im Marketing, im Vertrieb oder in der Produktion unter: [www.storck.de/karriere](http://www.storck.de/karriere)

### Mitgestalter mit zündenden Ideen gefragt

So wie für den Süßwarenproduzenten Storck sind internationale Karriere-Programme für viele Global Player der Ernährungsindustrie ein Mittel zur Rekrutierung ihrer kommenden Fach- und Führungskräfte. Während des Auslandsaufenthalts können Young Professionals ihre Englischkenntnisse intensivieren, Einblicke in die Unternehmensstruktur gewinnen und im Austausch mit Kollegen aus anderen Ländern sein. Apropos interkultureller Austausch: Auch Tchibo legt viel Wert auf die Zusammenarbeit mit Menschen fremder Kulturen. Das Unternehmen ist Röstkaffee-Marktführer in Deutschland, Österreich, Polen und Tschechien





und gehört zu den führenden E-Commerce-Firmen in Europa. Das Unternehmen betreibt in acht Ländern mehr als 1.000 Filialen, rund 22.300 Depots im Einzelhandel sowie nationale Online-Shops. Über dieses Multichannel-Vertriebssystem bietet

das Unternehmen neben Kaffee und dem Einzelportionssystem Cafissimo wöchentlich wechselnde Non-Food-Sortimente und Dienstleistungen, wie Reisen oder Mobilfunk, an. Tchibo erzielte 2015 mit seinen über 12.000 Mitarbeitern rund 3,4 Milliarden Euro Umsatz. Für seine nachhaltige Geschäftspolitik wurde das 1949 in Hamburg gegründete Familienunternehmen mehrfach ausgezeichnet: 2012 mit dem Preis für Unternehmensethik und dem Umweltpreis Logistik sowie 2013 mit

*Bei Coca-Cola Deutschland ergänzt der Trainee-Einsatz im Ausland das Mitwirken in der Zentrale in Berlin Friedrichshain-Kreuzberg.*



den CSR-Preisen der Bundesregierung und der EU. Praktikanten, Trainees oder Direkteinsteiger, die den Weg zu Tchibo finden, werden bestmöglich auf ihre Aufgaben und das internationale Geschäft im Konzern vorbereitet. Weitere Informationen zu den Einstiegsmöglichkeiten für Studenten und Absolventen unter: [www.tchibo.com](http://www.tchibo.com)

### International weiterkommen

Ob im Marketing, in der Marktforschung oder im Bereich Finanzen: In der Lebensmittelwirtschaft trifft man Kolleginnen und Kollegen in der ganzen Welt. So auch bei der Coca-Cola Erfrischungsgetränke GmbH mit Hauptsitz in Berlin. Der Abfüller ist mit einem Absatzvolumen von knapp 3,9 Milliarden Litern das größte Getränkeunternehmen in Deutschland. In den Produktionsbetrieben hierzulande arbeiten rund 9.000 Mitarbeiter. Seit 2016 ist die Firma Teil des westeuropäischen Coca-Cola Bottlers Coca-Cola European Partners. Zum Geschäftsgebiet gehören Andorra, Belgien, Frankreich, Deutschland, Großbritannien, Luxemburg, Monaco, Niederlande, Norwegen, Portugal, Spanien und Schweden. Das Sortiment umfasst mehr als 80 Produkte, von denen nahezu alle in Deutschland hergestellt werden. Damit das so bleibt, will das

Unternehmen seinen Wachstumskurs mit Investitionen in den Bereichen Verkauf, Marketing, Supply Chain, Produktinnovationen, Entwicklung neuer Geschäftsbereiche mit starker lokaler Verkaufsmannschaft fortsetzen. Gesucht werden Nachwuchsführungskräfte in den Bereichen Verkauf, Handelsmarketing, Supply Chain, Qualität, Finanzen, Personal und Business Solutions. Für Hochschulabsolventen ist das Trainee-Programm ein idealer Weg, um Coca-Cola kennenzulernen und Projekterfahrung zu bekommen. Die Trainees haben die Chance, während ihres anderthalbjährigen Ausbildungsprogramms bis zu acht Wochen an einem Unternehmensstandort im Ausland eingesetzt zu werden, wo sie internationale Erfahrung sammeln können. Die Konzernstruktur bietet ihnen verschiedene Möglichkeiten, sich bei Coca-Cola weiterzuentwickeln. Für Studenten ist ein mehrmonatiges Praktikum die Gelegenheit, einen umfassenden Einblick in einen gewählten Bereich zu erhalten. Im Anschluss an ein Praktikum oder eine Werkstudententätigkeit hat man die Chance, eine Diplom-, Bachelor- oder Masterarbeit zu schreiben. Darüber hinaus werden sowohl Werkstudententätigkeiten als auch Praktika angemessen vergütet. Mehr Informationen unter: [www.cceag.de/jobs-karriere/](http://www.cceag.de/jobs-karriere/)



EDEKA

## Begeisterung für Lebensmittel

Lukas Bleischwitz ist Lebensmitteltechnologie mit dem Schwerpunkt Fleischtechnologie. Derzeit absolviert er ein Trainee-Programm in der EDEKA-Zentrale. Warum er sich für EDEKA entschieden hat und warum gerade auf ihn der EDEKA-Slogan „Wir lieben Lebensmittel“ besonders gut zutrifft, erfahren Sie im Interview.

### Warum haben Sie sich für das Trainee-Programm Einkauf Food/NonFood mit dem Schwerpunkt Fleisch/Wurstwaren in der EDEKA-Zentrale beworben?

Ich habe mich schon immer für das Thema Fleisch und Wurst sowie deren Erzeugung und Zubereitung interessiert. Somit habe ich mich für ein Studium der Lebensmitteltechnologie mit dem Schwerpunkt Fleischtechnologie und daraufhin für das Trainee-Programm Einkauf mit dem Schwerpunkt Fleisch/Wurstwaren entschieden. Mit meinen technologischen und prozessualen Kenntnissen möchte ich zu einer qualitativen Verbesserung des Fleisch- und Wurstwaren-Sortiments von EDEKA beitragen. Das abwechslungsreiche Trainee-Programm mit Stationen in verschiedenen Abteilungen sowie im Groß- und Einzelhandel ist eine ideale Vorbereitung auf die späteren beruflichen Tätigkeiten im Einkauf bei EDEKA.

### Wie sieht ein Arbeitstag bei Ihnen aus?

Einen typischen Arbeitstag gibt es nicht wirklich, da sowohl das Trainee-Programm an sich, aber auch der Arbeitsalltag, immer neue spannende Aufgaben mit sich bringen. Durch die Einsätze in den verschiedenen Bereichen lerne ich die vor- und nachgelagerten Prozesse intensiv kennen und bekomme so ein ganzheitliches Verständnis für mein Aufgabengebiet im Einkauf. Die Tätigkeiten im Einkauf sind breit gefächert und beinhalten zum Beispiel Marktbeobachtungen, Lieferantenausschreibungen und -verhandlungen sowie Verkostungen mit dem Ziel, nur die besten Produkte für EDEKA einzukaufen.

### Was war bisher Ihr persönliches Highlight in der Trainee-Ausbildung?

Ein besonderes Highlight in der Trainee-Ausbildung war das Traineeprojekt: Über einen



*Mit Begeisterung für Lebensmittel dabei: Lebensmitteltechnologie Lukas Bleischwitz absolviert ein Trainee-Programm bei EDEKA.*

Zeitraum von drei Monaten erarbeiteten alle Trainees unseres Jahrgangs ein Projekt zum Thema Category Management, das wir anschließend auch dem Vorstand der EDEKA-Zentrale präsentiert haben.

### Was sollte man als Bewerber mitbringen?

Begeisterung für Lebensmittel und deren Herstellung sowie für den Vertrieb. Neben einer guten theoretischen Ausbildung sind praktische Erfahrungen aus dem Warenbereich, die ich bereits durch Praktika und meine Abschlussarbeit sammeln konnte, von Vorteil. Wer im Einkauf arbeiten möchte, sollte außerdem ein überzeugendes Auftreten und analytisches Denkvermögen besitzen.



## Ihr Herz schlägt für große Herausforderungen und super Lebensmittel?

Bei uns haben Sie die Chance in einer dynamischen Branche an spannenden Herausforderungen zu wachsen. Wenn sie gern Engagement zeigen und Lust auf verantwortungsvolle Aufgaben haben, dann sind Sie bei uns an der richtigen Stelle.

Entdecken Sie unsere vielfältigen Einstiegsmöglichkeiten vom Praktikum über unser Trainee-Programm bis hin zum Direkteinstieg auf [edeka-karriere.de](https://www.edeka-karriere.de)



## Interview

# Ideengeber mit Weitblick und Teamgeist sind gefragt

Was erwarten Unternehmen von ihren künftigen Mitarbeitern? Welche Aspekte sollten Studierende bei ihrem Weg ins Berufsleben bedenken? Wir haben bei vier Verantwortlichen in der Lebensmittelbranche nachgefragt. Im Gespräch geben die Experten wertvolle Tipps für die Karriereplanung.

## „Die Identifikation mit dem gemeinsamen Ziel macht das eigene Handeln zum Erfolgserlebnis“

**Rolf Staab, Leiter Zentralbereich Personal, KHS GmbH**

**Herr Staab, welche Eigenschaften wünschen Sie sich von Bewerbern?**

Wir wollen engagierte und teamfähige Mitarbeiter, die nicht nur ein Auge für die kleinen Details haben, sondern auch das große Ganze im Blick behalten. Eigenständiges Denken und Handeln sind ebenso gefragt wie Kommunikationsstärke und Verantwortungsbewusstsein.

**Wie wichtig ist Ihnen die Identifikation neuer Mitarbeiter mit der Lebensmittelbranche?**

KHS ist einer der weltweit führenden Hersteller von Abfüll- und Verpackungsanlagen für die Getränke- und Lebensmittelbranche. Der Grund

sind unsere ca. 5.000 Mitarbeiter, die jeden Tag mit Freude dabei sind, immer wieder neue innovative Lösungen für unsere Kunden zu erarbeiten. Die volle Identifikation mit dem gemeinsamen Ziel macht dabei das eigene Handeln zum Erfolgserlebnis.

**Welchen Tipp für eine erfolgreiche Karriere in der Lebensmittelbranche geben Sie Nachwuchskräften mit auf den Weg?**

Ich empfehle den Nachwuchskräften schon während des Studiums erste Erfahrungen in Form von Praktika oder Werkstudententätigkeit in Unternehmen zu sammeln. So können



die eigenen Vorlieben und Stärken frühzeitig erkannt und erste Einblicke in das Berufsleben erhalten werden. Lohnenswert sind auch Auslandsaufenthalte, die die Sprachkompetenz erhöhen und die interkulturelle Kompetenz erweitern.

**Warum sollten Berufseinsteiger sich gerade in Ihrem Unternehmen bewerben?**

Wir wollen nicht nur für unsere Kunden erste Wahl sein, sondern auch für unsere Mitarbeiter. Deshalb sorgen



Der Messeauftritt von KHS auf der drinktec 2017.

wir für ein innovatives und internationales Arbeitsumfeld, das fordert, fördert und motiviert. Unsere Mitarbeiter profitieren von einem starken Konzernverbund, der täglichen Auseinandersetzung mit spannenden Technologien und einem Markt mit guten Wachstumschancen. Darüber hinaus bieten wir unseren Mitarbeitern vielfältige Qualifizierungsangebote, damit sie ihr Karriereziel bei KHS erreichen. 2015 erhielt KHS das Top 100 Siegel als Auszeichnung für besondere Innovationskraft und überdurchschnittliche Innovationserfolge im deutschen Mittelstand. Weiterhin wurde KHS 2017 wiederholt von FOCUS als nationaler Top-Arbeitgeber ausgezeichnet.

### KHS im Porträt

Als international tätiger Hersteller von Abfüll- und Verpackungsanlagen für die Getränke-, Food- und Non-Food-Industrie nimmt die KHS GmbH eine führende Stellung in der Branche ein. Mit Firmensitz in Dortmund realisierte die zum Salzgitter-Konzern gehörende KHS Gruppe in 2016 mit 4.995 Mitarbeitern einen Umsatz von rund 1.180 Mio. €.

Neben den deutschen Produktionsstätten in Dortmund, Bad Kreuznach, Hamburg, Kleve und Worms unterhält KHS weitere Werke in den USA, Mexiko, Brasilien, Indien und China sowie 60 Servicestandorte rund um den Globus.

Die KHS bietet auf jeder Stufe passende Einstiegsmöglichkeiten und erstklassige Perspektiven für die Zukunft: für berufserfahrene Experten, Hochschulabsolventen, Studenten oder Schüler. Ob im Bereich Forschung und Entwicklung oder lieber im Vertrieb und Service, Absolventen aus dem Lebensmittelbereich finden sich bei KHS in vielfältigen Positionen und Bereichen wieder.

Aktuelle Jobangebote finden Sie unter: [www.khs.com/karriere](http://www.khs.com/karriere)

## „Begeisterung für Technik und Maschinenbau ist sicher von Vorteil“

### Stefan Rauth, Head of Human Resources GEA

#### Herr Rauth, welche Eigenschaften wünschen Sie sich von Bewerbern?

Auf der persönlichen Seite wünschen wir uns vor allem Engagement: Bewerber sollen Lösungen statt Probleme sehen, eigenständig an ihre Aufgaben herangehen und offen sein, Neues zu lernen, andere Blickwinkel einzunehmen. Typisch für GEA sind internationale Teams, die oft von verschiedenen Ländern aus an einem Thema arbeiten: Des-

halb sind Kommunikations- und Teamfähigkeit und auch Kooperationsbereitschaft für uns keine leeren Floskeln. Gerade weil unsere Kunden Nahrungsmittel – also sensible Produkte – herstellen, dürfen wir uns bei den Produktionsanlagen keine Fehler erlauben. GEA steht dafür, seine Kunden hundertprozentig zuverlässig zu betreuen. Verantwortungsbewusstsein, Flexibilität und Belastbarkeit sind die Basis, dazu gehört aber auch eine gehörige Por-



Foto: GEA

tion Überzeugungskraft und Selbstbewusstsein. Darüber hinaus wünschen wir uns, dass Bewerber sich genauso für Technik und Maschinenbau begeistern wie wir. Das ist auch in nicht-technischen Berufsbildern bei uns sicher von Vorteil.



*Wenn Trendprodukte mit festen Bestandteilen wie Obst, Getreide und Cerealien die Supermärkte der Welt erobern, ist GEA gefragt, die hygienische Abfüllung sicherzustellen. Im Bild eine aseptische Dual-Abfüllanlage, die Feststoffe und Flüssigkeiten getrennt voneinander in zwei Strömen abfüllt.*

Foto: GEA



### Wie wichtig ist Ihnen die Identifikation neuer Mitarbeiter mit der Lebensmittelbranche?

Die Identifikation mit der Branche ist immens wichtig. Diese führt am Ende zu einem großen Interesse für den Kunden und zu einem Verständnis seiner Bedürfnisse. Dieses Verständnis kann einen Wettbewerbsvorteil gegenüber der Konkurrenz darstellen.

### Welchen Tipp für eine erfolgreiche Karriere in der Lebensmittelbranche geben Sie Nachwuchskräften mit auf den Weg?

Dazu sollten wir zunächst „Karriere“ definieren: Der hierarchische Aufstieg ist nicht die einzige Option. Auch Experten- oder Projektkarrieren sind für viele attraktiv. Eine Karriere bei GEA muss nicht ausschließlich über Führungsverantwortung erfolgen. Vor allem Erfolg steht: Jeder muss aktiv seinen Teil dazu beitragen. Dabei gilt es, viele unterschiedliche Erfahrungen in der Nahrungsmittelbranche zu sammeln, Kraft und Willensstärke für solch anspruchsvolle Aufgaben zu entwickeln, gut zu kommunizieren und sich selbst Ziele zu setzen und zu verfolgen – und natürlich auch zu erreichen.

### Warum sollten Berufseinsteiger sich gerade in Ihrem Unternehmen bewerben?

GEA ist einer der wichtigsten Technologiekonzerne in der nahrungsmittelverarbeitenden Industrie der

Welt. Aufgrund der Innovationsstärke – unsere zahlreichen Patente beweisen es – und der Vielzahl von Kundenindustrien, die wir bedienen, sind wir ein enorm spannendes Unterneh-

men. Unsere Philosophie „Engineering for a better world“ ist Programm und Ansporn für uns, einen Beitrag für eine bessere Welt, eine bessere Ernährung zu leisten. Und wer da Teil

## GEA im Porträt

Als einer der größten Anbieter für die nahrungsmittelverarbeitende Industrie generiert GEA (Umsatz 2016: 4,5 Milliarden Euro) mehr als 70 Prozent des Umsatzes in diesem Segment. GEA konzentriert sich dabei auf Prozesstechnik und Komponenten. So produziert GEA beispielsweise komplette Fertigungslinien und Anlagen zum Aufbereiten, Konservieren, Kühlen, Einfrieren und Verpacken von Nahrungsmitteln wie etwa Milch und Milchprodukten, aber auch für Getränke, Fleisch, Fisch, Obst und Gemüse, Back- und Süßwaren. Mit operativen Unternehmen in über 50 Ländern ist GEA auf allen Kontinenten vertreten; weltweit arbeiten mehr als 17.000 Mitarbeiter für den Konzern.

### Einstiegsmöglichkeiten:

- Gewerbliche, technische und kaufmännische Ausbildung
- Duales Studium
- Bachelor-/ Masterarbeit
- Direkteinstieg nach Studium auf ausgeschriebene Stellen

### Typische Berufsbilder/Job-Angebote:

- Verfahrenstechniker/ -ingenieur
- Maschinenbautechniker/ -ingenieur
- Lebensmitteltechnologe in verschiedenen Anwendungsbereichen (Milch, Getränke und andere Nahrungsmittel)

### Bedarf an Absolventen im Lebensmittelbereich aus folgenden Studiengängen:

- Maschinenbau, Verfahrenstechnik, Lebensmitteltechnologie, Wirtschaftsingenieurwesen
- Absolventen aus dem Bereich Milchwirtschaft, Getränketechnologie etc. sind ebenfalls willkommen. Für die vielfältigen Aufgaben bei GEA wird aber generell eine breite Ausbildung bevorzugt.

Aktuelle Jobangebote finden Sie unter: [www.gea.com/de/karriere/index.jsp](http://www.gea.com/de/karriere/index.jsp)

des Teams sein will, ist bei uns richtig aufgehoben. Zusätzlich sind wir mit einem Konzernumsatz von rund 4,5

Milliarden Euro und der Listung im deutschen MDAX ein sehr großes, weltweit agierendes Unternehmen,

das Berufseinsteigern viele Möglichkeiten – sowohl fachlich als auch räumlich – bieten kann.

## „Digitales Know-how und die Lust darauf, die digitale Transformation aktiv mitzugestalten werden immer wichtiger“

**Tobias Groß, Nestlé Deutschland AG, Team Manager Recruiting**

**Herr Groß, welche Eigenschaften wünschen Sie sich von Bewerbern?**  
Wir wünschen uns Persönlichkeiten mit Interesse und Leidenschaft für

ihr jeweiliges Fachgebiet, die sich durch Offenheit für Neues und eine hohe Lernbereitschaft auszeichnen. Bewerber sollten zudem Lust auf



die Arbeit im Team haben und gerne Verantwortung in Projekten übernehmen. Darüber hinaus erwarten wir aktives Mitdenken und eigene Ideen. Digitales Know-how und die Lust darauf, die digitale Transformation aktiv mitzugestalten, sind ebenfalls von großer Bedeutung.

### Nestlé im Porträt

Nestlé ist das weltweit größte Unternehmen für Lebensmittel und Getränke mit Standorten in 191 Ländern. Über 2.000 Marken gehören zu uns – von globalen Ikonen wie Nescafé oder Maggi bis hin zu Innovationen im Health Science Bereich. Nestlé Deutschland beschäftigt rund 10.500 Mitarbeiter und hat seinen Sitz in Frankfurt am Main.

#### Einstiegsmöglichkeiten:

- Praktika: Marketing, Sales, Supply Chain, FiCo, HR, Technik
- Traineeships: Marketing & Sales; Supply Chain, Finance & Controlling, Human Resources, Technik (Produktion, Engineering, Quality, Arbeitssicherheit (EHS), Verpackungstechnik)
- Direkteinstieg: Customer Sales Analyst, (Junior) Brand Manager, Junior Digital Manager, Demand & Supply Planner, Junior Projektingenieur, Produktionsingenieur, Produktentwickler, Mitarbeiter Qualitätssicherung
- Ausbildung: Mechatroniker, Elektroniker, Fachkraft für Lebensmitteltechnik, Süßwaren-/Milchtechnologie, Industriekaufmann/-frau, e-commerce Kaufmann/-frau; Fachinformatiker Anwendungsentwicklung; duales Studium Bachelor of Arts Accounting/Controlling

#### Typische Berufsbilder /Job-Angebote:

- (Junior) Brand Manager, Customer Sales Analyst, (Junior) Key Account Manager, Junior Projektingenieur, Produktionsingenieur, Produktentwickler, Qualitätsmanager

#### Bedarf an Absolventen im Lebensmittelbereich aus folgenden Studiengängen:

- Betriebswirtschaftslehre (Schwerpunkte Marketing/Sales, Supply Chain/Logistik, FiCo, HR); Ernährungswissenschaften/Oecotrophologie; Lebensmitteltechnologie; Lebensmittelchemie; Wirtschaftsingenieurwesen; Maschinenbau; Verfahrenstechnik; Automatisierungstechnik, Verpackungstechnik

Aktuelle Jobangebote finden Sie unter: [www.nestle.de/karriere](http://www.nestle.de/karriere)

#### Wie wichtig ist Ihnen die Identifikation neuer Mitarbeiter mit der Lebensmittelbranche?

Für die meisten Positionen in der Produktion, Technik oder Qualitätssicherung suchen wir Kandidaten mit einer lebensmittelspezifischen Ausbildung bzw. einem entsprechenden Studium. Hier gehen wir ohnehin von einer hohen Identifikation mit der Lebensmittelbranche aus. Es gibt aber auch Bereiche in der Technik, wo wir Quereinsteigern aus den Bereichen Automatisierungstechnik, Verpackungstechnik und Maschinenbau für Engineering Projekte gerne Chancen bieten und sie von den vielfältigen (Entwicklungs-)Möglichkeiten bei Nestlé überzeugen.

Darüber hinaus bieten wir als Konsumgüterhersteller interessante Möglichkeiten im Bereich Marketing, Vertrieb, der Supply Chain, Finance & Controlling und der IT. Die digitale Transformation betrifft alle Bereiche des Unternehmens, so dass hier





Nestlé Deutschland mit Sitz in Frankfurt am Main.

Foto: Nestlé

neue Skills gefragt sind. Neue Mitarbeiter sollten ein starkes Interesse daran haben unsere Lebensmittelmarken weiterzuentwickeln und das Thema Ernährung im Allgemeinen für wichtig erachten.

**Welchen Tipp für eine erfolgreiche Karriere in der Lebensmittelbranche geben Sie Nachwuchskräften mit auf den Weg?**

Bleiben Sie offen für Veränderungen und gestalten Sie diese aktiv mit. Entdecken Sie neue Trends. Wichtig

ist zudem der Aufbau eines starken fachlichen Netzwerks. Ergreifen Sie die Chancen, Ihre eigenen Ideen einzubringen und zu verwirklichen.

**Warum sollten Berufseinsteiger sich gerade in Ihrem Unternehmen bewerben?**

Nestlé bietet Berufseinsteigern die Gelegenheit, gemeinsam mit dem Unternehmen durch digitale Initiativen agiler und innovativer zu werden. Zum Beispiel erhalten Mitarbeiter mit unserer Digital Challenge die Chan-

ce, wie Unternehmer zu handeln, eigene kreative und digitale Ideen mit einer agilen Start-up Mentalität umzusetzen.

Ein weiteres Argument ist sicherlich unsere Verpflichtung zu einer ausgeprägten Arbeitsethik, Integrität, Ehrlichkeit und Qualität. Persönliche Beziehungen, die auf gegenseitigem Vertrauen und Respekt basieren sind uns wichtig. Die Identifikation mit dem Unternehmen, gegenseitige Loyalität sowie Offenheit und Neugierde sind nur einige Faktoren unserer offenen kollaborativen Unternehmenskultur. Zudem bietet Nestlé Arbeitnehmern ein Umfeld, in dem sich Beruf und Privatleben optimal vereinbaren lassen. Etwa in Form flexibler Arbeitszeitmodelle und Sportprogramme.

**„Eine ausgeprägte Leidenschaft für Lebensmittel und Interesse an aktuellen Ernährungstrends sind unabdingbar“**

**Martin Socik, Teamleiter Produktentwicklung Getränke mit Schwerpunkt Energy und Sport, Döhler**

**Herr Socik, welche Eigenschaften wünschen Sie sich von Bewerbern?**

Döhler ist ein global agierendes und dynamisch wachsendes B2B-Unternehmen. Gemäß unserer Firmenphilosophie „We bring ideas to life“ ist es unser Anspruch, aus weltweiten Lebensmitteltrends innovative und erfolgreiche Produkte für unsere Kunden zu entwickeln. Dafür suchen wir Mitarbeiter, die sich für Lebensmittel begeistern und bereit sind, sich ständig weiterzuentwickeln und Neues dazuzulernen. Neben einer sehr guten fachlichen Qualifikation

spielt für uns die soziale Kompetenz eine ebenso große Rolle. „Hire for character, train skills“ ist daher unser Grundsatz bei der Bewerberauswahl. Wir suchen unternehmerisch denkende und handelnde Persönlichkeiten mit Teamgeist, die das internationale Wachstum von Döhler mit ihrem Leistungswillen, ihren kreativen Ideen und ihrer Aufgeschlossenheit für Neues entscheidend voranbringen. Meine Empfehlung für Bewerber: Auf unserer Unternehmenswebsite im Karrierebereich den Cultural Check machen!



Anhand praxisnaher Fragen erfährt man dort, wie Döhler als Arbeitgeber „tickt“ und ob die Unternehmenskultur zu einem passt.

**Wie wichtig ist Ihnen die Identifikation neuer Mitarbeiter mit der Lebensmittelbranche?**

Sehr wichtig! Die Lebensmittelindustrie ist eine der innovativsten Bran-



*Döhler, mit Hauptsitz in Darmstadt, ist in über 130 Ländern aktiv.*

## Döhler im Porträt

Döhler ([www.doehler.com](http://www.doehler.com)) ist ein weltweit führender Hersteller, Vermarkter und Anbieter technologie-basierter natürlicher Ingredients, Ingredient Systems und integrierter Lösungen für die Lebensmittel- und Getränkeindustrie. Der integrierte Ansatz und das breite Produktportfolio bieten eine optimale Grundlage für innovative und sichere Food & Beverage Applikationen. Das Sortiment reicht von Natural Flavours, Natural Colours, Health & Nutrition Ingredients, Cereal Ingredients, Dairy & Dairy-free Ingredients, Speciality Ingredients, Dry Ingredients, Fruit & Vegetable Ingredients bis hin zu Ingredient Systems.

Döhler, mit Hauptsitz in Darmstadt, ist in über 130 Ländern aktiv und verfügt über 30 Produktionsstandorte sowie Vertriebsbüros und Applikationsstandorte auf allen Kontinenten. Mehr als 5.500 engagierte Mitarbeiter stellen für Kunden aus der ganzen Welt Integrated Food & Beverage Solutions bereit – vom Konzept bis zur Realisierung.

„WE BRING IDEAS TO LIFE.“ beschreibt prägnant den unternehmerischen, integrierten Leistungsansatz. Dieser umfasst Market Intelligence, Trend-Monitoring, die Entwicklung von innovativen Produkten und Produkt-Applikationen, Beratung in Fragen der Lebensmittelsicherheit und Mikrobiologie, des Lebensmittelrechts und der Sensory & Consumer Science.

### **Einstiegsmöglichkeiten:**

Praktikum, Werkstudententätigkeit, Studien-/ Abschlussarbeit, Direkteinstieg

### **Typische Berufsbilder /Job-Angebote:**

Produktentwicklung, Produktmanagement, Forschung & Entwicklung, Produktion, Qualitätsmanagement, Vertrieb, Einkauf, Marketing, Personal & Verwaltung, Finanzen und Controlling, IT, Logistik

### **Bedarf an Absolventen im Lebensmittelbereich aus folgenden Studiengängen:**

Lebensmitteltechnik, Lebensmittelchemie, Getränketechnologie, Verfahrenstechnik, Ernährungswissenschaften, Ökotrophologie

Aktuelle Jobangebote finden Sie unter:

[www.doehler.com/de/ihre-karriere.html](http://www.doehler.com/de/ihre-karriere.html)

chen überhaupt und verlangt nach immer neuen Ideen. Um in diesem Umfeld bestehen zu können, sind eine ausgeprägte Leidenschaft für Lebensmittel und Interesse an aktuellen Ernährungstrends unabdingbar. Genauso wichtig ist aber auch die Bereitschaft, „über den Teller- rand zu schauen“ und Ideen aus anderen Branchen und Bereichen in seine Arbeit einfließen zu lassen. Genau das sind die „Zutaten“ für erfolgreiche Produktinnovationen, die Kunden und Konsumenten begeistern.

### **Welchen Tipp für eine erfolgreiche Karriere bei Döhler geben Sie Nachwuchskräften mit auf den Weg?**

Wer sich bei uns engagiert, aufgeschlossen, lernbereit und flexibel ist, hat alle Möglichkeiten Karriere zu machen, denn durch unser dynamisches Wachstum, entstehen ständig neue, herausfordernde Aufgaben in allen Unternehmensbereichen. Das gilt sowohl für unseren Hauptsitz in Darmstadt als auch für unsere internationalen Standorte.

### **Warum sollten Berufseinsteiger sich gerade in Ihrem Unternehmen bewerben?**

Döhler ist eines der weltweit führenden Unternehmen im Bereich natürlicher Ingredients und Ingredient Systems für die Lebensmittel- und Getränkeindustrie. Als B2B-Unternehmen haben wir ein sehr breitgefächertes Produktportfolio und bieten interessante und abwechslungsreiche Aufgaben im In- und Ausland in einem ausgesprochen innovativen Umfeld.



Dahinter steckt unsere  
**beste Zutat:**  
**Sie!**



**Appetit auf Wachstum? Wir auch.**

Ehrmann wächst. Das zeigt auch die Erweiterung unserer Produktion in Oberschöneegg. Hier nehmen wir weitere, hochmoderne Produktionslinien in Betrieb und würden Sie gerne dabei haben – als Experten, Ideengeber, Meinungsmacher und Vordenker. Anders gesagt: Wachsen Sie gemeinsam mit uns weiter und über sich selbst hinaus.

Dann werden Sie Teil unseres neuen Produktionsteams am **Standort Oberschöneegg** als

**Betriebsschlosser (m/w)**

**Instandhalter Elektrik (m/w)**

**Teamleiter Technik/Rohrleitungsbau (m/w)**

**Maschinenfahrer (m/w)**

**Milchtechnologe Herstellung (m/w)**

**Schichtleiter Abfüllung (m/w)**

Lust auf leckere Job-Aussichten? Auf zu Ehrmann! Bei uns können Sie sich auf eine Vielzahl an attraktiven Benefits freuen: zum Beispiel auf eine vertrauensvolle Zusammenarbeit über Fachbereiche und Führungsebenen hinweg sowie auf flexible Arbeitszeiten. Und das bei einem durch und durch angenehmen, familiären Betriebsklima mit einem starken, sicheren Partner im Rücken, der für Sie weiterdenkt. Wir freuen uns über Ihre Online-Bewerbung: [www.ehrmann.de/karriere](http://www.ehrmann.de/karriere).

Ehrmann GmbH  
Oberschöneegg im Allgäu  
Hauptstraße 19  
87770 Oberschöneegg



*Keiner macht mich mehr an.*



## Fortbildung

# Frischer Wind für die Karriere

Fort- und Weiterbildung sind nicht nur für berufliche Aufsteiger wichtig. Im Job auf dem Laufenden zu bleiben oder etwas völlig Neues zu lernen, ist im Zeitalter von Globalisierung und Digitalisierung ein Muss. Die vielfältigen Schulungsangebote der DLG-Akademie und des DLG-Fachzentrums Lebensmittel steigern nicht nur den eigenen Wert auf dem Arbeitsmarkt, sie eröffnen zugleich die Chance, Schlüsselqualifikationen

zu erwerben – vom praktischen Know-how bis zur strategischen Unternehmensplanung. Damit zielt das Wissensmanagement der DLG schon heute auf Lösungen für die Märkte von morgen.

Branchenaktuelle Themen, praxiserfahrene Referenten und maßgeschneiderte Schulungsprogramme

in Form von Seminaren und Praxis-Workshops zeichnen das umfangreiche Weiterbildungsangebot

der DLG für die Lebensmittelwirtschaft aus. Vermittelt wird vor allem relevantes Wissen aus den Bereichen Lebensmitteltechnologie, Lebensmittelsensorik, Qualitätsmanagement und Lebensmittelrecht. Dank eines regelmäßigen Markt- und Themen-Monitorings sowie eines ständigen Austausches mit Branchenexperten wird das Angebot sukzessive um aktuelle Themen und individuelle Angebote, Beratungsservices sowie Inhouse-Schulungen erweitert. Auch eine dreijährige berufsbegleitende Zusatzqualifikation zum DLG-Sensorikmanager® (siehe Kasten) ist möglich.

Fachwissen mehrten, für einen breiten Transfer von Technologie und Know-how sorgen, aber auch Qualitätsmaßstäbe setzen und sichern – dafür stehen seit mehr als zehn Jahren die Fort- und Weiterbildungsangebote der DLG.

Details unter [www.DLG-Akademie.de](http://www.DLG-Akademie.de) und [www.DLG.org/veranstaltungen.html](http://www.DLG.org/veranstaltungen.html)

## DLG-SENSORIKMANAGER®

Mit der steigenden Bedeutung sensorischer Methoden und Prozesse in der Entwicklung und Qualitätssicherung von Lebensmitteln wächst auch das fachliche Know-how, über das Sensorik-Experten heute verfügen müssen. Um den aktuellen Anforderungen an Genuss- und Qualitätsprofile heute gerecht zu werden, bietet die DLG-Akademie den DLG-Sensorikmanager® als berufsbegleitendes Aus- und Weiterbildungsprogramm an.

### Module und Inhalte

Die Ausbildung umfasst fünf Module. Diese beinhalten die wesentlichen Themen, die für die professionelle Planung, Vorbereitung, Durchführung und Auswertung sensorischer Projekte in der Lebensmittelwirtschaft erforderlich sind. Um das Zertifikat DLG-Sensorikmanager® zu erlangen, müssen alle Pflichtmodule innerhalb von drei Jahren absolviert und zusätzlich eine Hausarbeit angefertigt werden.

Weitere Infos unter:  
[www.DLG-Akademie.de](http://www.DLG-Akademie.de)





Aktuelle Studienergebnisse

# Schlechte Karten für Job-Hopper

Wer als junger Erwachsener häufig in wechselnden Jobs oder in Tätigkeiten

außerhalb des erlernten Berufs arbeitet, mindert bei künftigen Bewerbungen seine Erfolgchancen. Dies ist das Ergebnis einer aktuellen Studie der Universität Basel, für die Angaben von Personalvermittlern aus vier Ländern ausgewertet wurden.

Im Rahmen eines EU-Forschungsprojekts haben Soziologen der Universität Basel Umfragen bei Personalabteilungen und -vermittlern in Bulgarien, Griechenland, Norwegen

und der Schweiz durchgeführt. Erste Analysen der schweizerischen Daten zeigen, dass die Bedeutung von Arbeitslosigkeit in Bezug auf Arbeitsmarktchancen überschätzt wird. An-

dere Formen von Erwerbsunsicherheit – zum Beispiel nicht qualifizierte Arbeit in einem Callcenter oder häufiger Jobwechsel – werden von den Stellenvermittlern eher als proble-

## foodjobs.de

Für die Menschen hinter den Lebensmitteln



Zeige, was in Dir steckt.  
Den passenden Job findest  
Du auf [www.foodjobs.de](http://www.foodjobs.de).

matisch eingeschätzt, so Studienleiter Christian Imdorf. Ebenso werden Nichterwerbsphasen als ungünstig gewertet, wenn dafür gesundheitliche Gründe angegeben werden oder wenn Arbeitslose an einem Beschäftigungsprogramm teilnehmen.

Die Personalbüros hatten je zehn Lebensläufe von fiktiven Bewerbe-

rinnen und Bewerbern zu bewerten, die eine abgeschlossene Ausbildung und fünf Jahre Berufserfahrung hatten. Die Lebensläufe enthielten Informationen zu Ausbildung, Arbeits Erfahrung und Geschlecht. Zudem wiesen sie zum Teil auch Perioden von Arbeitslosigkeit, nicht berufsspezifischer Arbeit oder auch häufigem

Stellenwechsel auf. Trotz der unterschiedlichen Situationen auf dem Arbeitsmarkt in den vier untersuchten Ländern fielen die Studienresultate sehr ähnlich aus. Das Fazit der Schweizer Forscher: Vor allem befristete, ausbildungsfremde Beschäftigungen können für die Betroffenen zu „beruflichen Sackgassen“ werden.



## Ungleiche Erwartungen an Lebenslauf

Eine aktuelle Studie des Personaldienstleisters Michael Page stellt gegenüber, worauf Personaler beim Sichten eines Lebenslaufs achten und was Bewerber beim Erstellen ihres CV für wichtig erachten. Aufschlussreich ist, welche Anforderungen seitens der Jobsuchenden über- oder unterschätzt werden.

Europaweit wünschen sich Personalberater in erster Linie Professionalität und Genauigkeit. Alle erwarten deshalb eine korrekte Rechtschreibung und das Vermeiden von Tippfehlern. Immerhin: 99 % der Bewerber wissen über diese Erwartung seitens der Personaler Bescheid. Wesentlich unbekannter bei den Kandidaten ist jedoch, dass 98 % der Personalberater auch einen professionellen Ton erwarten und immerhin noch 89 % auf ein branchenspezifisches Fachvokabular bestehen. Während ein professioneller Ton weitestgehend eingehalten wird (94 %), nutzen nur 74 % der Bewerber die jeweils übliche Fachsprache. Der größte Unterschied liegt jedoch im Folgenden:

87 % der Personalberater wünschen eine Auflistung aller Positionen, die ein Kandidat in einem Unternehmen innehatte (das wissen lediglich 70 % der Bewerber). 91 % begrüßen es zudem, wenn Bewerber länger als zwei Jahre in einem Unternehmen gearbeitet haben. Darüber wissen 77 % der Kandidaten Bescheid.

### Von Kandidaten überschätzt

Weniger wichtig für die Personalberater und von den Kandidaten teilweise überbewertet, sind mehrere Jobs in verschiedenen Positionen und Branchen. Während 71 % der Kandidaten denkt, dass das gut ankommt, erachten dies nur 38 % der Berater

als sinnvoll. Ebenso wenig ist ein persönliches Statement im CV nötig und wird nur von 35 % der Berater, aber von 60 % der Kandidaten als wichtig eingestuft. Erstaunlicherweise interessieren sich noch weniger Berater (56 %) für Soft Skills oder die persönliche Motivation (58 %). Beruhigend ist vielleicht für viele Bewerber, dass weniger als die Hälfte (42 %) mehr Erfahrung erwarten, als in der Jobbeschreibung ausgeschrieben. 58 % der Kandidaten sind vom Gegenteil überzeugt. Für die europaweite Umfrage „What’s really important on a CV?“ der PageGroup wurden die Antworten von 4.245 Kandidaten und 619 Personalberatern aus 12 Ländern ausgewertet.





**FrieslandCampina** nl

nourishing by nature

## Nachhaltige Verantwortung für nachhaltige Karriere-Chancen.

Innovation, Qualität, Faszination und Zusammengehörigkeit - das zeichnet FrieslandCampina als eine der größten Molkereigenossenschaften aus. Mit mehr als 22.000 Mitarbeitern und starken Marken wie Landliebe, Tuffi, Frico, Holland Master, Puddis und Optiwell bietet FrieslandCampina interessante, entwicklungsfähige Jobangebote in über 100 Ländern. Täglich versorgt FrieslandCampina Millionen Verbraucher auf der Welt mit hochwertigen Molkereiprodukten und deren wertvollen Nährstoffen. Die Qualität jedes einzelnen Schrittes im Milchverarbeitungsprozess vom Gras bis ins Glas ist für den Erfolg der gesamten Kette entscheidend. Entscheidend sind jedoch auch die Fertigkeiten und die Professionalität unserer Mitarbeiter.

*„Wir fokussieren uns darauf, dass alle Mitarbeiter auf allen Ebenen unseres Unternehmens ihre Talente frei entfalten können. Durch kontinuierlich offene Dialoge sowie durch bedeutungsvolle und spannende Erlebnisse gestalten talentierte Menschen unser Unternehmen. Wir helfen Menschen in allen Positionen und Phasen ihrer Karriere, ihr Potenzial auszuschöpfen.“*

Starte jetzt Deine Karriere bei FrieslandCampina!

### ► **Bewerberinfo:**

[www.karriere-bei-frieslandcampina.de](http://www.karriere-bei-frieslandcampina.de)

[karriere@frieslandcampina.com](mailto:karriere@frieslandcampina.com)



**TUFFI**





**Trainees  
gesucht!**

**frisch cool  
innovativ**

Infos / Kontakt:  
Westfleisch SCE

oliver.reich@westfleisch.de  
Tel. 0251/493-1115  
[www.westfleisch.de](http://www.westfleisch.de)

  
**WEST FLEISCH**  
DIREKT VON BAUERN.