



MA(H)L DIR

DEINE ZUKUNFT



#AUSBILDUNG

bei der PrimaVera Naturkorn GmbH

BASIC FACTS

über die PrimaVera Naturkorn GmbH

- » Wir, die PrimaVera Naturkorn GmbH, sind ein innovatives, mittelständisches Familienunternehmen in Mühldorf am Inn
- » Unsere Biomühle entstand 1990 durch die Zusammenlegung der beiden Handwerksmühlen Löffl+Holzner und der Kobler Mühle sowie den Erwerb der ehemaligen Walzmühle in Mühldorf
- » Wir sind stolz auf unser Team von aktuell ca. 70 Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern - deren Kompetenz und Erfahrung bilden die Basis unseres langfristigen Erfolgs
- » Folglich engagieren wir uns als attraktiver Ausbildungsbetrieb in verschiedenen Berufen
- » Wir bieten individuelle Lösungen vom Feld bis in die Verpackung und verfügen über moderne sowie leistungsstarke Anlagen für die Getreideannahme, Reinigung, Schälung, Vermahlung, Flockierung, Verpackung und Verladung
- » Für unsere nationalen und internationalen Kunden aus der Kinderkostbranche, der Lebensmittelindustrie und dem Lebensmittelfachhandel produzieren wir aus nahezu allen Getreide-, Pseudogetreidearten und Leguminosen ein vielfältiges Produktsortiment
- » Durch die enge Zusammenarbeit mit der Ceralia Getreideprodukte GmbH, die 1996 durch unsere Eigentümer als eigenständiger Betrieb gegründet und im Mühldorfer Industriegebiet aufgebaut wurde, erreichen wir ein größtmögliches Maß an Produktvielfalt von gemischten und endkundenfertig abgepackten Produkten
- » Produktsicherheit und Rückverfolgbarkeit definieren die Qualität unserer Produkte ebenso wie die enge Zusammenarbeit unseres Facheinkaufs mit unseren Landwirten
- » Wir haben Lizenzverträge u.a. mit Bioland, Naturland, Demeter und Biokreis - die Partnerschaften bestehen zum Teil schon seit über 25 Jahren
- » Umweltschutz ist ein wichtiger Bestandteil unserer Unternehmensphilosophie - wir setzen umweltschonende Technologien ein, um Ressourcen und Energie einzusparen
- » Schlanke Strukturen, kurze Wege und die Nähe der Geschäftsleitung zu Mitarbeitern und Produktion zeichnen uns aus und bilden die Basis unserer täglichen Arbeit





Fachkraft für Lebensmitteltechnik (m/w/d)

Der Beruf

Als Fachkraft für Lebensmitteltechnik stellst du in unserem hochmodernen Mühlenbetrieb verschiedene verkaufsfähige biologische Lebensmittel für die Babykost-, Lebensmittelindustrie oder den Lebensmittelhandel her. Du bist vom Eingang der Rohwaren bis zum fertigen Produkt an allen Verarbeitungsstufen beteiligt und kennst dich mit der Steuerung unserer Produktions- und Verpackungsprozesse aus. Diese überwachst du laufend, genauso wie die Qualität und Verpackung unserer Produkte.

Die Ausbildung bei uns

Als Fachkraft für Lebensmitteltechnik lernst du viele verschiedene Stationen im Betrieb kennen. Beim Wareneingang nimmst du Lieferungen mit Rohstoffen an, die wir für unsere wertvollen Bio-Lebensmittel brauchen. Von diesen Rohstoffen entnimmst du Stichproben für unser Labor und kümmerst dich anschließend darum, dass die Waren richtig eingelagert werden. Weiter gehts dann im Betriebslabor. Hier untersuchst du deine Stichproben mittels verschiedener Prüfverfahren. Anhand dieser stellst du fest, ob unsere hohen Qualitätsstandards eingehalten werden und die Waren weiter in die Produktion gehen dürfen. In unserer Produktion durchläufst du die Abteilungen Mühle, Absackerei und Kleinpackerei.

In unserer Mühle stellst du anhand von vorgegebenen Rezepturen verschiedene Mehle, Grieße und Flocken her. Hierbei bedienst du modernste Mühlentechnik und überwachst stets die Quali-

tät deiner Produkte sowie die ordnungsgemäße Funktion der Mühlenanlage. Danach geht's in der Absackerei und der Kleinpackerei weiter. Hier stellst du komplexe, vollautomatische Abpackanlagen auf die Bedürfnisse der einzelnen Produkte ein und baust diese auf unterschiedliche Packungsvarianten um. Dein handwerkliches Geschick und dein technisches Verständnis helfen dir dabei, den kompletten Produktionsablauf stets im Blick zu haben und für einen reibungslosen Ablauf zu sorgen. Am Ende des Tages hast du ein tolles Bio-Lebensmittel hergestellt, das aus unserem vollautomatischen Hochregallager auf LKWs verladen wird und in den Handel oder die Industrie geht. Viele Endverbraucher freuen sich über unsere hochwertigen Getreideprodukte!

Nach deiner Ausbildung hast du die Möglichkeit in unser Team übernommen zu werden.

Zu dir

Du hast Köpfchen und handwerkliches Geschick? Dich interessiert was in unseren Lebensmitteln eigentlich alles drin ist? Du hast Spaß an technischen Herausforderungen und dem Umgang mit Lebensmitteln? Ein abwechslungsreicher Beruf ist dir wichtig?

Dann bist du bei uns genau richtig - bewirb dich jetzt!

Die Ausbildung

Dauer: 3 Jahre

Erforderlicher Schulabschluss:

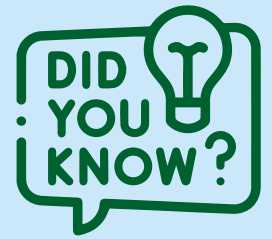
Guter qualifizierter Mittelschulabschluss, Mittlere Reife oder höher

Berufsschule

Staatliche Berufsschule Starnberg im Blockunterricht



INTERVIEW



Wie bist du auf den Beruf

Fachkraft für Lebensmitteltechnik gekommen?

Ich bin über ein Praktikum in meinem Ausbildungsbetrieb auf den Beruf aufmerksam geworden.

Warum hast du dich für eine Ausbildung in diesem Beruf entschieden?

Das Handwerkliche und Technische an diesem Beruf gefiel mir sehr gut. Ich wollte keinen Beruf erlernen, bei dem ich den ganzen Tag vor dem PC sitze.

Was gefällt dir an deiner Ausbildung am besten?

Bei den Maschineneinstellern mitzuarbeiten und gemeinsam mit ihnen die Anlagen auf verschiedene Produkte umzubauen macht mir sehr viel Spaß. Aber auch die Qualitätskontrollen im Labor sind für mich eines der Highlights.

Wem würdest du eine Ausbildung in diesem Beruf empfehlen?

Jedem, der handwerklich und technisch begabt ist und sich auch mal die Hände schmutzig machen möchte. Man soll sich außerdem für Lebensmittel, deren Produktion und Qualität interessieren.

Was erwartest Du von deiner Ausbildung?

Viel Wissen über Lebensmittel und deren Herstellung. Ich möchte einen guten Abschluss machen und dann als Fachkraft übernommen werden.



Verfahrenstechnologe Müllerei (m/w/d)

Der Beruf

Müller sind Spezialisten in der Bedienung, Überwachung und Wartung von Maschinen und Anlagen zur Herstellung von Mahl- und Schälernzeugnissen, Futtermitteln und Spezialprodukten. Sie sind für die gesamte Produktion verantwortlich, vom Rohprodukt bis zum fertig verpackten, versandbereiten Endprodukt. Sowohl die Annahme der Rohwaren, inkl. Probenziehung und Einlagerung als auch das Einstellen der Anlagen je nach Mahlgut und Fertigprodukt gehört zu ihren Aufgaben. Am Monitor überwachen sie die Prozesse beim Reinigen, Schälen, Mahlen, Sieben und Verpacken. Sie führen regelmäßig Sicht-, Geruchs- sowie Griffproben des Mahlguts durch.

Die Ausbildung bei uns

Als Müller – in voller Berufsbezeichnung Verfahrenstechnologe/-in der Mühlen- und Getreidewirtschaft der Fachrichtung Müllerei – steuerst du die Prozesse zur Herstellung von verschiedensten biologischen Mahl- und Schälernzeugnissen wie z.B. Mehle, Grieße, Kleie oder Flocken aus dem Naturprodukt Getreide. Du hast dir einen der ältesten Berufe in der Geschichte der Menschheit ausgesucht – ABER anders als

damals bedienst du in unserer Bio-Mühle hochmoderne Mühlen-Anlagen und verarbeitest neben Weizen, Roggen, Dinkel, Gerste und Hafer auch spezielle Sorten wie Buchweizen, Quinoa und Amaranth.



Dein spannendes und verantwortungsvolles Aufgabenfeld umfasst den gesamten Herstellungsprozess, denn du bist von der Prüfung der Rohstoffe auf Qualität, Beschaffenheit usw. bis zur Wartung und Instandhaltung unserer Anlagen beteiligt.

Außerdem erhältst du während deiner Ausbildung, durch Praktika in Einkauf, Verkauf und Labor, einen gesamtgesellschaftlichen Überblick über den Unternehmensablauf.

Nach deiner Ausbildung hast du die Möglichkeit in unser Team übernommen zu werden.

Zu dir

Du bist geschickt und praktisch veranlagt? Dich interessiert was in unseren Lebensmitteln eigentlich alles drin ist? Du hast Spaß an technischen Herausforderungen und dem Umgang mit Lebensmitteln? Ein abwechslungsreicher Beruf ist dir wichtig?

Dann bist du bei uns genau richtig - bewirb dich jetzt!

Die Ausbildung

Dauer: 3 Jahre

Erforderlicher Schulabschluss:

Guter qualifizierter Mittelschulabschluss,
Mittlere Reife oder höher

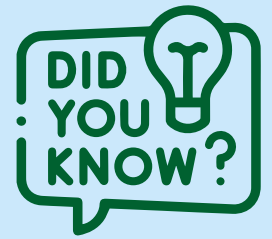


Berufsschule

Stuttgart im Blockunterricht (Unterkunft sichergestellt)



INTERVIEW



Wie bist du auf den Beruf Müller gekommen?

Ich bin durch einen Freund, dessen Vater in der PrimaVera arbeitet, auf den Beruf Müller aufmerksam geworden. Die Erzählungen über die abwechslungsreiche Arbeit haben mein Interesse geweckt und ich habe ein Praktikum gemacht. Aufgrund der Erfahrungen, die ich während des Praktikums sammeln konnte, habe ich mich für die Ausbildung entschieden.

Warum hast du dich für eine Ausbildung in diesem Beruf entschieden?

Der Arbeitsalltag eines Müllers ist sehr vielseitig und abwechslungsreich. Der Beruf Müller ist etwas Besonderes. Außerdem hatte ich bereits während meines Praktikums Spaß an der Arbeit.

Wem würdest du eine Ausbildung in diesem Beruf empfehlen?

Für diese Ausbildung sollte man handwerklich begabt sein und technisches Verständnis zeigen. Wichtig ist auch, dass man keine Scheu vor harter Arbeit hat und nicht zimperlich ist. Man sollte sich dafür interessieren wie z.B. Mehl hergestellt wird.

Wie sieht dein Alltag in der Berufsschule aus?

Wir haben Blockunterricht, immer 5-7 Wochen am Stück sind wir in der Berufsschule. Unter der Woche bin ich im Wohnheim untergebracht und kann das Stuttgarter Stadtleben genießen. Schule und Wohnheim bieten viele Freizeitangebote. Man ist auch nie alleine beim Lernen, es sind immer Mitschüler da und es stehen Ansprechpartner zur Verfügung. In der Schule haben wir „normale“ Fächer wie Deutsch, Mathe oder Wirtschaft. Das Beste sind aber die eigene Mühle und das Labor in der Schule.



Industriekaufmann (m/w/d)

Der Beruf

Industriekaufleute beschäftigen sich mit kaufmännischen und betriebswirtschaftlichen Aufgabenbereichen, beispielsweise mit Materialwirtschaft, Vertrieb und Marketing aber auch mit Personal- sowie Finanz- und Rechnungswesen. Da sie sowohl mit Kunden als auch mit Zulieferern, Mitarbeitern und der Geschäftsleitung kommunizieren gelten sie im Unternehmen als wichtige Schnittstellen. Die Ausbildung zum Industriekaufmann wird als abwechslungsreich und verantwortungsvoll angesehen.

Die Ausbildung bei uns

Als Industriekaufmann durchläufst du die verschiedensten kaufmännischen Bereiche in unserem hochmodernen Mühlenbetrieb. Du erfährst, wie die Abteilungen Einkauf, Produktion, Vertrieb, Logistik, Buchhaltung und Personal zusammenarbeiten, um unsere hochwertigen Bio-Getreideprodukte herzustellen und an unsere nationalen und internationalen Kunden im Babykost- und Lebensmittelbereich zu verkaufen. Im Einkauf und im Vertrieb bist du in ständigem Austausch mit unseren Lieferanten und Kunden und verhandelst Angebote, Lieferzeiten und Konditionen. Außerdem organisierst du die

termingerechte Anlieferung von Roh- und Packstoffen, damit unsere Kunden ihre Fertigprodukte fristgerecht erhalten. Im Bereich der Produktion unterstützt du bei der Planung und der zeitlichen Einteilung der Produktionsaufträge, für deren

Auslieferung du im Bereich Logistik die Abholung organisierst und die Lieferpapiere erstellst. Gemeinsam mit den Kollegen in der Buchhaltung erzeugst du Rechnungen und verwaltest den Zahlungsverkehr vom Rechnungseingang bis zur Bezahlung. In der Abteilung Personal begleitest du den Prozess der Personalbeschaffung von der Stellenausschreibung, über die Durchführung von Bewerbungsgesprächen, bis hin zur Einstellung eines neuen Mitarbeiters.

Außerdem erhältst du während deiner Ausbildung, durch Praktika in Produktion, Lager und Labor, einen gesamtlichen Überblick über den Unternehmensablauf.

Nach deiner Ausbildung hast du die Möglichkeit in einer unserer kaufmännischen Abteilungen übernommen zu werden.

Zu dir

Du hast Spaß am Planen und Organisieren und behältst stets den Überblick? Du kommunizierst gerne mit Menschen und kannst dich dabei gut ausdrücken? Das Arbeiten am PC macht dir Spaß und Excel und PowerPoint sind keine Fremdwörter für dich?

Dann bist du bei uns genau richtig - bewirb dich jetzt!

Die Ausbildung

Dauer: 3 Jahre mit Möglichkeit der Verkürzung

Erforderlicher Schulabschluss:

Guter qualifizierter Mittelschulabschluss, Mittlere Reife oder höher

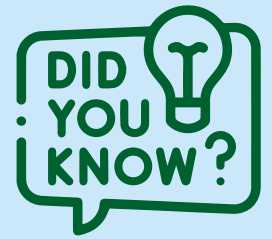


Berufsschule

Staatliche Berufsschule II Mühldorf



INTERVIEW



Warum hast du dich für eine Ausbildung in diesem Beruf entschieden?

Mich hat vor allem angesprochen, dass man während der Ausbildung die Möglichkeit hat, einen Einblick in die verschiedenen Abteilungen zu bekommen. Mir gefällt es am Computer zu arbeiten und die Ausbildung zur Industriekauffrau ist sehr abwechslungsreich.

Was gefällt dir an deiner Ausbildung am besten?

Am besten gefällt mir die Arbeit am Computer mit Programmen wie Excel oder unserem Warenwirtschaftssystem. Ich mag es auch Dokumente zu sortieren, wie z.B. Rechnungen den passenden Lieferscheinen zuzuordnen.

Wem würdest du eine Ausbildung in diesem Beruf empfehlen?

Ich würde diese Ausbildung Leuten empfehlen, die sich gut mit verschiedenen Computerprogrammen, wie z.B. Excel auskennen. Es ist auch wichtig, dass man ordentlich ist und sich für Rechnungen und Buchungsvorgänge interessiert.

Wie sieht dein Alltag in der Berufsschule aus?

Ich habe immer im Wechsel einmal bis zweimal die Woche Berufsschule. Hier machen wir viele Rechnungen z.B. zur Erstellung von Angeboten. Wir lernen beispielsweise ABC-Analysen durchzuführen und beschäftigen uns mit SAP. Im Unterricht machen wir häufig Gruppenarbeiten, bei denen wir gemeinsam verschiedene Dinge erarbeiten.



PRIMAVERA ALS ARBEITGEBER

- » **28 Urlaubstage**
- » **Urlaubs-/Weihnachtsgeld**
- » **Vermögenswirksame Leistungen**
- » **Zeugnisprämie für gute und sehr gute Leistungen**
- » **Unterstützung bei der Nutzung öffentlicher Verkehrsmittel (Bahncard 50)**
- » **Übernahme der Fahrtkosten zur Berufsschule mit öffentlichen Verkehrsmitteln**
- » **Arbeitskleidung wird gestellt und gewaschen**
- » **Lehrmaterialien inkludiert**
- » **Unterstützung bei der Prüfungsvorbereitung durch qualifizierte Fachkräfte**
- » **Möglichkeit zur Übernahme in festes Anstellungsverhältnis**
- » **Azubi-Ausflüge**
- » **Verschiedene Betriebsfeiern**



Wir freuen uns auf deine Bewerbungsunterlagen:



per E-Mail an:
bewerbung@prima-vera.de



per Post an:
PrimaVera Naturkorn GmbH
Mühlenstraße 15 | 84453 Mühldorf



Du möchtest dir vorher einen eigenen Eindruck verschaffen?
Dann mach deinen Termin für ein Praktikum bei uns aus!

Hol dir hier weitere Infos:
www.prima-vera.de

