



**100 Jahre**  
**GESCHMACK**  
der Familiengeschichte schreibt



#LOVEMYJOB

#LETSDOIT

#TOGETHER

LEBENSMITTEL

FLEISCHER (M/W/D)

FACHKRAFT FÜR LEBENSMITTELTECHNIK (M/W/D)

FACHVERKÄUFER IM LEBENSMITTELHANDWERK  
(FACHRICHTUNG FLEISCHEREI) (M/W/D)

MASCHINEN- UND ANLAGENFÜHRER (M/W/D)

VERBUNDSTUDIUM B. SC. LEBENSMITTELMANAGEMENT (M/W/D)



# AUSBILDUNGSBEREICH LEBENSMITTEL

## FLEISCHER (m/w/d)

Als Fleischer stellst du unter Anleitung unserer erfahrenen Metzgermeister mit moderner Fleischereitechnik qualitativ hochwertige Fleisch- und Wurstwaren her. Dein Aufgabenfeld reicht von der Auswahl der Rohwaren bis hin zur Veredelung unserer leckeren Produkte.

**Ausbildungsdauer:**

3 Jahre

**Ausbildungsorte:**

Schwandorf oder Schmölln

**Deine Chancen:**

Innerbetrieblicher Aufstieg zum Abteilungsleiter

**Weiterbildung:**

Fleischermeister, Fleischtechniker

## FACHKRAFT FÜR LEBENSMITTELTECHNIK (m/w/d)

Als Fachkraft für Lebensmitteltechnik bist du unser Profi in der Produktion. Du hast den Durchblick bei der Herstellung unserer leckeren Produkte. Ob traditionelle Wurstklassiker, trendige BBQ Kreationen, feine Schinkenvariationen oder richtig leckere Fertiggerichte und Snacks – du bist von der Rohware bis hin zum fertig verpackten Lebensmittel an der Zubereitung unserer Spezialitäten direkt beteiligt. Du überwachst die Anlieferung der Rohstoffe, verbuchst die Ware im Warenwirtschaftssystem und hast Aufträge und Lager immer im Blick. Du bereitest die Zutaten vor und auch die fachgerechte Bedienung der Produktions- und Verpackungsmaschinen fällt in dein Aufgabengebiet.

**Ausbildungsdauer:**

3 Jahre

**Ausbildungsorte:**

Schwandorf, Schmölln oder Nürnberg

**Voraussetzung:**

Mittlere Reife oder guter qualifizierender Mittelschulabschluss

**Deine Chancen:**

Innerbetrieblicher Aufstieg zum Abteilungsleiter

**Weiterbildung:**

Industriemeister, Techniker

## FACHVERKÄUFER IM LEBENSMITTELHANDWERK (m/w/d)

### Fachrichtung Fleischerei

Du hast Spaß daran, Kunden freundlich und fachkundig über unsere Produkte und Ernährung zu beraten und hast eine gepflegte Erscheinung? Dann bist du hier genau richtig. Zahlreiche Schulungen während der gesamten Ausbildung vermitteln dir zusätzliches Know-how und Handwerkszeug für einen kompetenten Fleischerei-Fachverkäufer.

**Ausbildungsdauer:**

3 Jahre

**Ausbildungsorte:**

In den eigenen Fachfilialen oder Werksverkäufen

**Voraussetzung:**

Mittelschulabschluss

**Deine Chancen:**

Innerbetrieblicher Aufstieg zum Filialleiter oder Verkaufsleiter

#LETSDOIT

#LOVEMYJOB

#TOGETHER



## MASCHINEN- UND ANLAGENFÜHRER (m/w/d)

Maschinen- und Anlagenführer sind in den unterschiedlichen Produktionsbereichen der Nahrungsmittelindustrie tätig. In der Ausbildung erlernst du alles von der Einrichtung und Steuerung der Maschinen und Anlagen über die Vorbereitung der Arbeitsabläufe bis hin zur Anwendung von manuellen und maschinellen Fertigungstechniken. Außerdem gehören das Warten und Inspizieren von Anlagen, die Prozesskontrolle sowie die Problemerkennung und sachkundige Problembehebung zu deinem spannenden Aufgabenfeld.

<b>Ausbildungsdauer:</b>	2 Jahre
<b>Ausbildungsorte:</b>	Schwandorf oder Schmölln
<b>Voraussetzung:</b>	Mittelschulabschluss
<b>Deine Chancen:</b>	Innerbetrieblicher Aufstieg zum Abteilungsleiter
<b>Weiterbildung:</b>	Fachkraft für Lebensmitteltechnik

## VERBUNDSTUDIUM LEBENSMITTELMANAGEMENT BACHELOR OF SCIENCE (m/w/d)

Das Verbundstudium kombiniert in zeitlicher Verzahnung das Bachelorstudium Lebensmittelmanagement mit der beruflichen Ausbildung zur Fachkraft für Lebensmitteltechnik. Im Bachelorstudiengang erwirbst du das spezifische Know-how der Lebensmittelbranche: Lebensmittelqualität, ökonomische, ökologische und soziale Herstellung von Lebensmitteln, Management und Marketing. Das duale Modell bildet Fach- und Führungskräfte mit umfassenden praktischen Fertigkeiten und tiefgreifenden Theoriekenntnissen aus, die vielseitig in leitender Position eingesetzt werden können. Der straffe Zeitplan erfordert ein hohes Maß an Engagement und Selbstdisziplin. Das Verbundstudium richtet sich deshalb an besonders motivierte und zielorientierte Studieninteressierte.

<b>Ausbildungsdauer:</b>	4,5 Jahre
<b>Ausbildungsorte:</b>	Nürnberg und Hochschule Weihenstephan-Triesdorf
<b>Voraussetzungen:</b>	Allgemeine oder fachgebundene Hochschulreife
<b>Deine Chancen:</b>	Innerbetrieblicher Aufstieg in eine Führungsposition
<b>Weiterbildung:</b>	Master of Science, Lebensmittelforschung





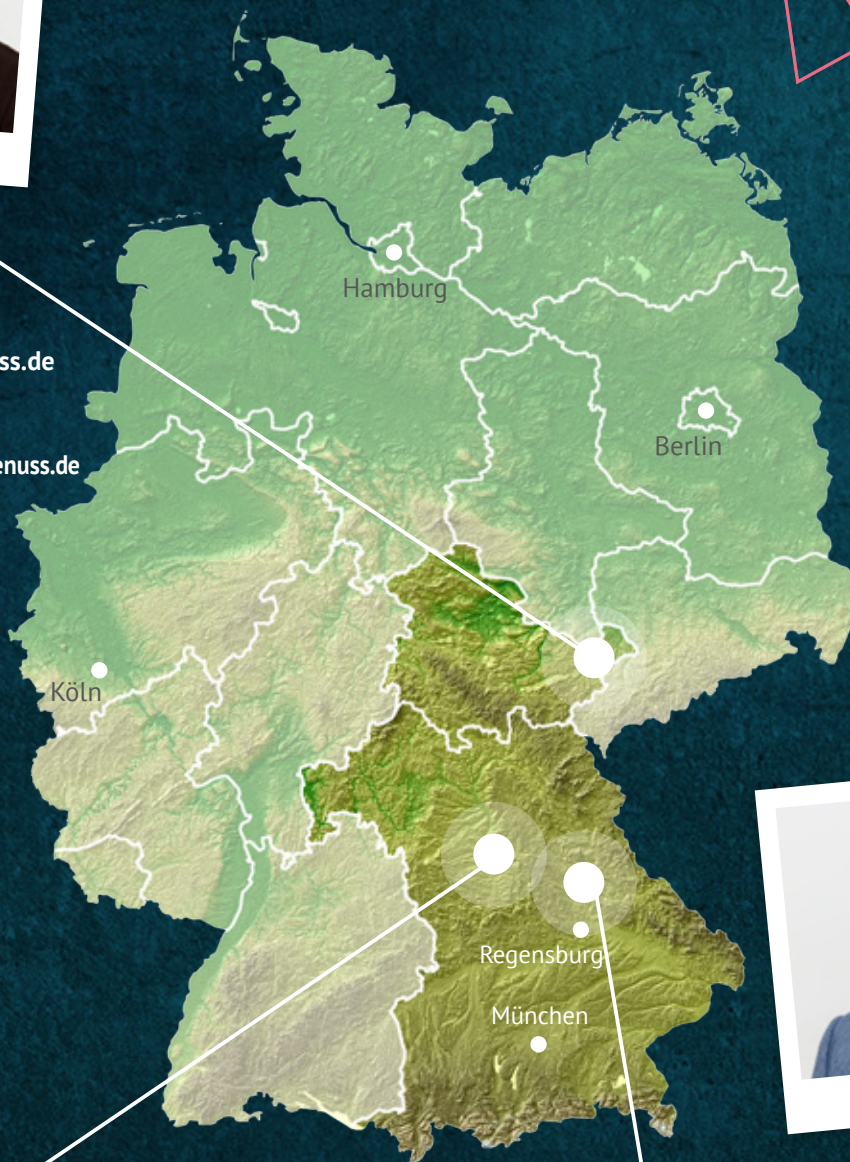
# DEINE ANSPRECHPARTNER



## Ansprechpartner Schmölln:

Herr Ulrich Wiese  
Tel.: 034491 31-292  
E-Mail: [u.wiese@wolf-essgenuss.de](mailto:u.wiese@wolf-essgenuss.de)

Bewerbungen bitte an:  
[ausbildung-schmoelln@wolf-essgenuss.de](mailto:ausbildung-schmoelln@wolf-essgenuss.de)



## Ansprechpartner Nürnberg:

Frau Marlies Bachsleitner  
Tel.: 0911 52018-161  
E-Mail: [m.bachsleitner@wolf-essgenuss.de](mailto:m.bachsleitner@wolf-essgenuss.de)

Bewerbungen bitte an:  
[ausbildung-nuernberg@wolf-essgenuss.de](mailto:ausbildung-nuernberg@wolf-essgenuss.de)



## Ansprechpartner Schwandorf:

Frau Mirjam Zaubzer  
Tel.: 09431 384-190  
E-Mail: [m.zaubzer@wolf-essgenuss.de](mailto:m.zaubzer@wolf-essgenuss.de)

Bewerbungen bitte an:  
[ausbildung-schwandorf@wolf-essgenuss.de](mailto:ausbildung-schwandorf@wolf-essgenuss.de)

