

WOLF ESSENCE GMBH SCHMÖLLN





5 WOLF ESSGENUSS GMBH SCHMÖLLN

Am Lindenhof 40
04626 Schmölln

WO IST DAS UNTERNEHMEN?

Die Wolf Essgenuss GmbH als Teil der WOLF Firmengruppe hat ihren Produktionsstandort am Lindenhof 40 in 04626 Schmölln, Thüringen

WAS PASSIERT HIER?

In Schmölln wird die Produktpalette der Thüringer Spezialitäten hergestellt: Originale wie die Thüringer Rotwurst, die Thüringer Leberwurst und die Thüringer Rostbratwurst sind als regionale Spezialitäten weit über die Grenzen Thüringens hinaus bekannt und beliebt. Die Produkte dürfen nur in Thüringen produziert werden und sind entsprechend mit geschützter Herkunftsbezeichnung (g.g.A.) versehen. Darüber hinaus werden Schinkenvariationen und Bio Spezialitäten produziert. Der Standort glänzt zudem mit seinem hohem Automatisierungsgrad sowie dem hochtechnologischen Logistikzentrum mit 6.000 m², wodurch bester Service und hohe Lieferzuverlässigkeit nach internationalen Qualitätsstandards gewährleistet wird.

QUALITÄT UND GÜTE

Um ein Höchstmaß an Qualität und Sicherheit für die Verbraucher zu gewährleisten, sind beste Produktgüte, absolute Frische und Lebensmittelsicherheit oberste Gebote bei der WOLF Firmengruppe. Ein ausgefeiltes Qualitätsmanagement und größte Sorgfalt bei der Verarbeitung, strenge Kontrollen sowie eine transparente, lückenlose Dokumentation – von der Anlieferung der Rohwaren und Zutaten bis zum fertigen Produkt – stellen dies sicher.

Mitarbeiter: ca. 600 (Standort Schmölln)
Ansprechpartner: Ulrich Wiese
u.wiese@wolf-essgenuss.de
Konzernzugehörigkeit: WOLF Firmengruppe
Telefon: 034491 31-292
Website: wolf-essgenuss.de

AUSBILDUNG

Ausbildungsberufe:

2 jährige duale Berufsausbildung:

Fachlagerist/in, Maschinen- und Anlagenführer

3 jährige duale Berufsausbildung:

Fachkraft für Lagerlogistik, Fachkraft für Lebensmitteltechnik, Fleischer/in, Kaufmann/-frau für Büromanagement, Fachinformatiker/in für Systemintegration

3,5 jährige duale Berufsausbildung:

Mechatroniker, Industriemechaniker/in der Fachrichtung Instandhaltung

Mehr Infos
zur Ausbildung
findest du hier:



Mechatroniker/in

Was macht man in diesem Beruf?

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

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

Wo arbeitet man?

Beschäftigungsbetriebe:

Mechatroniker/innen finden Beschäftigung

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

Arbeitsorte:

Mechatroniker/innen arbeiten in erster Linie

- in Werkstätten und Werkhallen

Welcher Schulabschluss wird erwartet?

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

Berufstyp/Ausbildungsart/Ausbildungsdauer

Anerkannter Ausbildungsberuf

Duale Ausbildung in Industrie und Handwerk (geregelt durch Ausbildungsverordnung)

3,5 Jahre

Ausbildungsbetrieb und Berufsschule (duale Ausbildung)

Worauf kommt es an?

Anforderungen:

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

Schulfächer:

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



Fachkraft für Lagerlogistik

Was macht man in diesem Beruf?

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

Wo arbeitet man?

Beschäftigungsbetriebe:

Fachkräfte für Lagerlogistik finden Beschäftigung in Unternehmen nahezu aller Wirtschaftsbereiche.

Arbeitsorte:

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

Welcher Schulabschluss wird erwartet?

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

Berufstyp/Ausbildungsart/Ausbildungsdauer

Anerkannter Ausbildungsberuf

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

3 Jahre

Ausbildungsbetrieb und Berufsschule (duale Ausbildung)

Worauf kommt es an?

Anforderungen:

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

Schulfächer:

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



Fachkraft für Lebensmitteltechnik

Was macht man in diesem Beruf?

Fachkräfte für Lebensmitteltechnik stellen aus unterschiedlichsten Rohstoffen an automatisierten Maschinen und Anlagen z. B. Nahrungsmittel, Feinkost oder Erfrischungsgetränke her. Sie sind vom Eingang der Rohwaren bis zum fertig verpackten Produkt an allen Stationen der Verarbeitung beteiligt.

Zunächst nehmen sie Rohstoffe und Halbfertigprodukte entgegen und prüfen sie. Dann leiten sie diese an das Lager oder an die Verarbeitung weiter. Sie sorgen dafür, dass nötige Zutaten bereitgestellt werden, bereiten sie vor und richten Maschinen und Anlagen ein. Nach festgelegten Rezepturen geben sie Zutaten in die Anlagen und starten die Produktion. Sie überwachen alle Vorgänge einschließlich der Verpackung der fertigen Produkte. Bei Abweichungen oder Störungen greifen sie sofort ein. Außerdem kontrollieren sie regelmäßig die Qualität ihrer Produkte.

Wo arbeitet man?

Beschäftigungsbetriebe:

Fachkräfte für Lebensmitteltechnik finden Beschäftigung z. B.

- in Betrieben der Fisch-, Fleisch- oder Obst- und Gemüseverarbeitung
- in industriellen Großbäckereien
- in Molkereibetrieben
- in Betrieben der Getränkeindustrie
- in der industriellen Herstellung z. B. von Süßwaren oder Babynahrung

Arbeitsorte:

Fachkräfte für Lebensmitteltechnik arbeiten in erster Linie in Produktionshallen, Lager- oder Kühlräumen in Labors

Welcher Schulabschluss wird erwartet?

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

Worauf kommt es an?

Anforderungen:

- Sorgfalt (z. B. beim Einhalten von Rezepturen)
- Entscheidungsfähigkeit und Reaktionsgeschwindigkeit (z. B. schnelles Eingreifen bei Störungen an Produktionsanlagen)
- Verantwortungsbewusstsein (z. B. beim Einhalten lebensmittelrechtlicher Vorschriften)
- Technisches Verständnis (z. B. beim Warten der Maschinen und Anlagen)

Schulfächer:

- Mathematik (z. B. für die Berechnung von Volumen- und Mischungsverhältnissen)
- Chemie (z. B. bei der Verarbeitung der verschiedenen Roh- und Hilfsstoffe)
- Biologie (z. B. bei der Auswahl der Verfahren zur Verarbeitung bzw. Haltbarmachung von Lebensmitteln)
- Werken/Technik (z. B. für das Einrichten, Überwachen, Reinigen und Warten von Produktionsanlagen)



Fleischer/in

Was macht man in diesem Beruf?

Fleischer/innen beurteilen die Fleischqualität, zerlegen das Fleisch in Teile, bereiten es zum Verkauf vor oder verarbeiten es zu Fleisch- und Wurstwaren weiter. Beispielsweise kochen, zerkleinern oder räuchern sie das Fleisch und geben je nach Rezept Würzmittel und Konservierungsstoffe dazu. Neben Wurst stellen sie auch Feinkosterzeugnisse, Fertiggerichte und Konserven her und verpacken die Fleischprodukte. Für den Verkauf bereiten Fleischer/innen zum Beispiel Braten, Schnitzel oder Hackfleisch vor und richten Wurst, Feinkost und Salate in der Verkaufstheke her. Sie beraten die Kunden und verkaufen die Waren. Für den Imbissbetrieb bzw. Platten- und Partyservice bereiten sie kalte und warme Speisen zu.

Wo arbeitet man?

Beschäftigungsbetriebe:

Fleischer/innen finden Beschäftigung in erster Linie

- in Betrieben des Fleischerhandwerks und in der Fleisch- und Wurstwarenindustrie
- in Einzelhandelsgeschäften und in Fleischgroßmärkten
- in Schlacht- und Fleischerzerlegebetrieben

Arbeitsorte:

- in Ausbein- und Zerlegeräumen
- in Kühl- und Lagerräumen
- in Verkaufsräumen und in mobilen Verkaufswagen
- in Wurstküchen, Räucherräumen

Welcher Schulabschluss wird erwartet?

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

Berufstyp/Ausbildungsart/Ausbildungsdauer

Anerkannter Ausbildungsberuf

Duale Ausbildung in Industrie und Handwerk (geregelt durch Ausbildungsverordnung)

3 Jahre

Ausbildungsbetrieb und Berufsschule (duale Ausbildung)

Worauf kommt es an?

Anforderungen:

- Sorgfalt (Umgehen mit leicht verderblichen Fleisch- und Wurstwaren)
- Handwerkliches Geschick und Auge-Hand-Koordination (z. B. beim Zerlegen von Tierkörpern, Auslösen, Zuschneiden von Fleisch mit Messern und Spezialwerkzeugen)
- Verantwortungsbewusstsein (z. B. beim Einhalten lebensmittelrechtlicher Vorschriften)

Schulfächer:

- Mathematik (z. B. für die Berechnung der Anteile der einzelnen Zutaten)
- Biologie (z. B. für die Beurteilung der Fleischqualität)
- Werken/Technik (z. B. beim Umgang mit technischen Geräten und Maschinen)

