



KURZ & KNAPP

- Dauer: 3 Jahre
- Standort:
Mertingen oder
Günzburg
- Berufsschule
in Starnberg
(Blockunterricht)

AUSBILDUNG (M/W/D) ZUR FACHKRAFT FÜR LEBENSMITTELTECHNIK:

Als Fachkraft für Lebensmitteltechnik (m/w/d) in Günzburg lernst Du, wie Schmelzkäse, Butter und zum Beispiel Milchpulver hergestellt wird. In Mertingen bist Du in der Fruchtküche, in unserer eigenen Großbäckerei sowie in der Joghurt- und Dessertproduktion eingesetzt. Du weißt genau, wie du die verschiedenen Anlagen bedienst und behältst die gesamte Produktion im Blick, um unsere leckeren Zott Produkte herzustellen. **Du wirst zu einem richtigen Creator!**

Dein theoretisches Wissen erlernst Du an der Berufsschule in Starnberg im Blockunterricht. Dort bekommst Du einen breiten Überblick über den Lebensmittelbereich, beispielsweise im Hinblick auf organische Chemie, Verfahrenstechnik, Lebensmittelrecht und Inhaltsstoffe. Außerdem lernst Du, wie Lebensmittel hergestellt werden und wie man die Qualität der Produkte sicherstellt. Aber auch Verpackungsmöglichkeiten und -materialien sowie Hygienemaßnahmen sind zentrale Lerninhalte. Bei Zott wirst Du dann Dein Wissen in unterschiedlichen Produktionsabteilungen anwenden können und lernen, wie die technischen Anlagen funktionieren. **Hier ist Abwechslung garantiert!**



WAS ERWARTET DICH?

- Mitarbeit in den unterschiedlichsten Abteilungen, z.B. Backwerk, Joghurt- und Mozzarellaproduktion, Schmelzkäse und in der Fruchtzubereitung, um einen Gesamtüberblick über Abläufe und unsere Produktvielfalt zu erhalten
- Bedienung und Steuerung von Maschinen und Anlagen, z.B. für die Herstellung von Fruchtzugaben in unserem Joghurt
- Planung und Buchung von Rohstoffen am Leitstand, damit immer das richtige Produkt nach dem entsprechenden Rezept hergestellt wird
- Begleitung des gesamten Prozesses der Herstellung von den unterschiedlichsten Zott-Produkten
- Testung von Proben der angelieferten Milch, z.B. im Hinblick auf Keimbelastung
- Organisieren, Entnehmen und Anlegen von bakteriologischen, chemischen oder sensorischen Proben während der Produktion
- Beurteilung der Beschaffenheit von Produkten, z.B. pH-Wert Bestimmung von Joghurt, Bestimmung des Fettgehalts von Mozzarella oder Untersuchung der Lochung von Hartkäse
- Qualitätskontrolle unserer fertigen Zott Produkte, z.B. im Hinblick auf Geschmack und Konsistenz vor der Freigabe für die Auslieferung

ZUKUNFTSSICHER UND BEI EINEM DER ATTRAKTIVSTEN ARBEITGEBER DER REGION

Seit fast 100 Jahren produzieren wir unter anderem an unserem Hauptsitz im bayerischen Mertingen erfolgreich eine Vielzahl an bekannten Joghurt-, Dessert- und Käsespezialitäten. Wir gehören zu den **führenden Molkereien in Europa** und vertreiben unsere Produkte in zahlreichen Ländern der Welt.

Möchtest du Teil unserer Erfolgsgeschichte werden?

Wir bieten dir im Rahmen unserer Ausbildungsberufe ein spannendes Aufgabenfeld in einem wachsenden Unternehmen. Gleichzeitig profitierst du von Anfang an von unseren zahlreichen Benefits.

ECHE ZOTT GENUSS-MOMENTE: UNSERE BENEFITS

- ✔ **Attraktive Vergütung** inkl. Urlaubs- und Weihnachtsgeld
- ✔ Zwei Jahre **Übernahmegarantie** nach der Ausbildung
- ✔ **Eigene IT-Ausstattung** (Laptop und Zubehör)
- ✔ **Fahrtkostenzuschuss** zur Berufsschule
- ✔ Feedbackgespräche und interne Weiterbildungsangebote
- ✔ **Vergünstigtes Mittagessen**
- ✔ **Kostenlose Zott-Produkte** am Arbeitsplatz
- ✔ **Wöchentliches Deputat und Vergünstigungen** in der Zott Genusswelt/Werksverkauf
- ✔ Umfangreiches **inhouse Sportangebot** (Geräte- und Kurstraining)
- ✔ **Events und Ausflüge** speziell für unsere Auszubildenden („Azubi-Aktiv-Tage“)
- ✔ **Betriebliche Altersvorsorge und Berufsunfähigkeitsversicherung**
- ✔ **Mitarbeitervergünstigungen** bei zahlreichen Drittanbietern (Corporate-Benefits-Programm)
- ✔ **Kostenlose Zusatzkrankenversicherung** und **Heilpraktiker-Leistungen**



Gesund und fit: unser Aktivzentrum



*Unsere Betriebsrestaurants:
fisch & abwechslungsreich*

SO LÄUFT DER BEWERBUNGSPROZESS AB:



1. Bewerben:

Bitte reiche deine Bewerbung ausschließlich über das Bewerbungsportal auf unserer Homepage ein.



2. Prüfung der Unterlagen:

deine Bewerbungsunterlagen werden von unseren Ausbildern/innen gründlich geprüft.



3. Kennenlernen:

Wenn uns deine Unterlagen überzeugt haben, erhältst du eine Einladung zum Gespräch, damit wir uns gegenseitig kennenlernen können.



5. Vertragsangebot:

Wenn alles passt, bekommst du von uns zügig deine Vertragsunterlagen zugeschickt. Danach heißt es dann: **Herzlich willkommen bei Zott!**



4. Schnupperpraktikum:

Es kann sein, dass wir dich noch zu einem kurzen Schnupperpraktikum einladen, damit du dir deinen zukünftigen Arbeitsplatz einmal anschauen kannst.

Du bist noch unsicher?

Kein Problem, bewirb dich doch erstmal für ein Schnupperpraktikum und lerne unsere Zott-Familie persönlich kennen.

Wir freuen uns auf dich!



Zott SE & Co. KG

Georg-Zott-Str. 1
86690 Mertingen

www.zott-dairy.com



**TOP-ARBEITGEBER
DONAURIES
2023-2026**