



BERIEF • SEIT 1985



**Fachkraft für Lebens-
mitteltechnik (m/w/d)
& Maschinen- und
Anlagenführer (m/w/d)**

**WILLKOMMEN IN DER
BERIEF-FAMILIE!**



WERDE EIN STARKES TEAMMITGLIED!

Du erlebst gerne immer wieder etwas Neues, bist naturwissenschaftlich interessiert und ein **Teampayer** mit **technischem Verständnis**?

Du wirst genau wissen, wie die Berief Produkte hergestellt werden und was deren Geschmacksgeheimnis ist. Du hast den vollständigen Überblick über die Rezepturen und weißt, wie du die Verpackungs- und Produktionsmaschinen einzurichten und zu bedienen hast.



Vom Wareneingang, über die Produktion der Berief Produkte bis hin zur Endverpackung – du kennst den Lebenslauf der Berief Produkte. Durch den regelmäßigen Wechsel durchläufst du die verschiedensten Abteilungen innerhalb der Berief Food Produktion und bist somit direkt im Herzen des Unternehmens – schreib mit uns dein Erfolgsrezept!

**WERDE TEIL DER BERIEF-FAMILIE &
UNTERSTÜTZE UNSER STARK WACHSENDES
TEAM IN DER PRODUKTION.**

FREU DICH AUF ABWECHSLUNG!

Deine Ausbildung beginnt mit jeder Menge **Spaß**, **freundlichen Kollegen** und **spannenden Herausforderungen** an unterschiedlichen Stationen innerhalb der Produktion. Je nach Ausbildungsberuf lernst du die folgenden Abteilungen kennen:

1.

DRINK-ABTEILUNG

Darf es ein wenig Hafer, Mandel, Dinkel, Soja oder Kokos sein? Über zehn verschiedene **Berief Drinks** werden in der **Drink-Abteilung** hergestellt. Dass hier alles in richtigen Bahnen läuft, überwachst du zusammen mit Berief Kollegen/innen über ein **computergesteuertes System**.

2.

ABFÜLLEN IM TETRA PAK

Bevor die frisch hergestellten Drinks in **Tetra Paks** abgefüllt werden können, werden sie zum Schutz des Lebensmittels und des Verbrauchers zunächst auf **142°C** erhitzt. Unsere Produktion garantiert im **aseptischen Abfüllverfahren** die schonende Behandlung des Produktes und eine lange Haltbarkeit ohne Konservierungsstoffe und Kühlung.

3.

VOM ROHSTOFF ZUM PRODUKT

Alles Tofu oder was?! In der **Tofu-Abteilung** lernst du wie das Herzstück unseres Unternehmens, der **Bio Tofu**, nach Berief Rezeptur hergestellt und weiterverarbeitet wird. Er ist die **Basis** für die unterschiedlichen Produkte unseres Tofu Sortiments.



1.

2.

3.



4. BESTE HALTBARKEIT

In der **Vakuumbereich** sorgst du dafür, dass unsere hergestellten Produkte **lange haltbar** und genauso **frisch** und **lecker** bleiben, als wären sie gerade erst produziert worden. Dafür werden die fertigen Produkte in zuvor gezogene Formen gelegt und unter Vakuum verpackt.

5. LABOR

Qualität und **Hygiene** sind mit die wichtigsten Faktoren in der Produktion von Lebensmitteln. Damit dies immer passt, unterstützt du die hochsensible **Qualitätsprüfung** aller Rohstoffe, Halbfertigwaren sowie aller fertigen Berief Produkte.

6. ENDVERPACKUNG

Alles gut verpackt? Dann werden die endverpackten Produkte in unserem Hochregallager mit **über 3500 Stellplätzen** für die Abholung bereitgestellt. Von dort aus nehmen sie ihren Weg in den Einzelhandel oder Großküchen auf.

Mit mehr als **35 Jahren Erfahrung** und einem ca. **400-köpfigen Team** in unterschiedlichen Abteilungen wirst du während deiner Ausbildung bei allem unterstützt. Wir freuen uns, wenn du dich **einbringst**, den **Pioniergeist des Familienunternehmens** und die **Produktion von pflanzlichen Lebensmitteln** gemeinsam mit uns weiter vorantreibst.



DICH INTERESSIERT DIE HERSTELLUNG VON LEBENSMITTELN?

DAS SOLLTEST DU MITBRINGEN:

- Einen qualifizierten Hauptschulabschluss oder höher
- Gute Umgangsformen und Allgemeinbildung
- Du bist ein Teamplayer
- Als Fachkraft für Lebensmitteltechnik sollten dir Naturwissenschaften wie **Chemie, Mathe** und **Biologie** gut liegen
- Du hast ein gutes **technisches Verständnis**

DAS ERWARTET DICH:

- **Blockunterricht** am Reckenberg Berufskolleg in Rheda-Wiedenbrück
- Die Chance auf eine **Übernahme** bei guten Leistungen
- Eine **attraktive Ausbildungsvergütung**:
 - 1. Lehrjahr: 884 € / Monat
 - 2. Lehrjahr: 1.004 € / Monat
 - 3. Lehrjahr: 1.186 € / Monat

Ausbildungs-
dauer Maschinen-
& Anlagenführer:
2 Jahre

Ausbildungs-
dauer Fachkraft
für Lebens-
mitteltechnik:
3 Jahre

Arbeitszeit:
40 Stunden
pro Woche

KEYFACTS

Urlaub:
26 Tage

Bildungsweg:
Duale
Ausbildung

BEWIRB DICH JETZT!

- als Fachkraft für Lebensmitteltechnik (m/w/d)
- Maschinen- & Anlagenführer Fachrichtung Lebensmitteltechnik (m/w/d)



NOCH FRAGEN?

Wende dich einfach an unsere Ausbildungsleitung Gabriele Grote.

Mail: bewerbung@berief-food.de oder schau auf www.berief-food.de vorbei.

KURZ MAL SCHNUPPERN?

Du kannst dich auch um ein **Wochenpraktikum** bewerben, um die Abteilungen kennenzulernen – zum Beispiel in den Ferien.



Berief Food GmbH • Lebensweg 1 • 59269 Beckum
Telefon: 02521 26 14 0 • info@berief-food.de • www.berief-food.de

