



### Ausbildung zur Fachkraft für Lebensmitteltechnik

Als Fachkraft für Lebensmitteltechnik arbeitest du in Betrieben, in denen es um die Herstellung von Lebensmitteln geht. Nimm jetzt deine Zukunft in die Hand und entwickle dein ganz eigenes Erfolgsrezept. Eine Ausbildung zur Fachkraft für Lebensmitteltechnik ist für all diejenigen etwas, die jeden Tag etwas Neues erleben wollen. Du hast die Möglichkeit, kreativ zu sein und deine Ideen in ein echtes Produkt umzusetzen.

Während deiner Ausbildung zur Fachkraft für Lebensmitteltechnik lernst du, wie du aus Rohstoffen Lebensmittel oder Zutaten für die Produktion von Lebensmitteln herstellst. Du bist dafür zuständig, die einzelnen Stoffe zu testen, zu analysieren und zu kennzeichnen. Neue Rezepturen werden von dir mitentwickelt. In der Versuchsküche fangen wir an selber zu kochen oder zu backen, um zu überprüfen, ob die Anlageneinstellungen korrekt sind und die Qualität beim fertigen Endprodukt passt.

Die Ausbildung zur Fachkraft für Lebensmitteltechnik dauert drei Jahre. In dieser Zeit lernst du alles über Lebensmittel und ihre Inhaltsstoffe. Da du in diesem Beruf auch Maschinen bedienen darfst, wirst du natürlich auch in diese eingearbeitet. Du bist an der Produktion vom Eingang der Rohwaren bis zum fertig verpackten Produkt an allen Stationen beteiligt. Klingt doch ziemlich interessant, oder?

Du nimmst Rohstoffe oder Halbfertigprodukte entgegen und prüfst sie. Danach musst du diese Produkte entweder ans Lager weiterleiten oder direkt an die Verarbeitung. Du bist während des gesamten Prozesses dafür mitverantwortlich, dass mit den Rohstoffen alles in Ordnung ist, dass die nötigen Zutaten für die Weiterverarbeitung bereitgestellt werden und die Maschinen richtig eingerichtet sind. Während der Produktion überwachst du das Ganze und prüfst die Endprodukte. Selbstverständlich muss auch die Qualität der Produkte getestet werden, da darf auch ab und zu mal probiert werden. Wie du siehst, wird dir viel Verantwortung übertragen.

### **Was musst du wissen oder können für die Ausbildung zur Fachkraft für Lebensmitteltechnik?**

Aufgrund der Hygienebestimmungen und lebensmittelrechtlichen Vorschriften ist es unabdingbar, dass du immer sehr sorgfältig bist und ein hohes Verantwortungsbewusstsein mitbringst. Auch Kenntnisse in Mathe und Chemie sind nicht schlecht, denn beide Fächer werden dir während deiner Ausbildung immer wieder über den Weg laufen. Es ist wichtig, dass du chemische Reaktionen ermitteln kannst und ein Verständnis für Zahlen hast

### **Du solltest Fachkraft für Lebensmitteltechnik werden, wenn...**

1. ...du ein ausgeprägtes Interesse an Lebensmitteln und deren Inhaltsstoffen hast
2. ...Teamarbeit dir Spaß macht.
3. ...dir die Arbeit an und mit Maschinen gefällt
4. ...du eigenständiges und abwechslungsreiches Arbeiten magst

## Wir über uns

OPW Ingredients GmbH ist ein weiterentwickeltes Unternehmen, das sich konsequent nachwachsenden Rohstoffen zuwendet und hohe Ansprüche an Qualität und Service mitbringt.

Unsere Produktpalette umfasst pflanzliche Spezialitäten, von Ölen und Fetten über Proteine bis hin zu Molkenprodukten, die in der Kosmetik- und Pharmaindustrie, aber auch in Lebensmitteln und Tiernahrung wiederzufinden sind.

Mit dem Umzug an den neuen Firmensitz in Niederkrüchten-Dam haben wir uns an einem Standort im Dreiländereck zwischen Deutschland, den Niederlanden und Belgien angesiedelt und verarbeiten dort ausgewählte Saaten und Nüsse zu hochwertigen, pflanzlichen Ölen und Proteinen.

Unser junges und dynamisches Team bietet nicht nur jahrelange Erfahrung und technisches Wissen, sondern setzt die Weichen neu und fokussiert das Thema nachwachsender grüner und nachhaltiger Rohstoffe, um höchste Qualität und einen hervorragenden Service anzubieten.

Mit dem Motto „Einfache Dinge, gut gemacht“ zeigen wir nach außen hin unsere Firmenphilosophie und die Tatsache, dass **SERVICE** bei uns groß geschrieben wird.

Sende uns deine Bewerbung für die Ausbildung zur Fachkraft für Lebensmitteltechnik oder mach ein Praktikum, um uns, die OPW Ingredients und unser Team kennenlernen zu können. Auch wir freuen uns auf die Möglichkeit, dich kennenzulernen zu dürfen!

## Ausbildungsvoraussetzungen

- Anforderungen: Guter Hauptschulabschluss
- hohe Einsatzbereitschaft & Verantwortungsbewusstsein
- Führerscheinklasse B
- EDV-Kenntnisse
- Organisations- und Improvisationstalent
- Basiskenntnisse Englisch



### Haben wir DEIN Interesse geweckt?

Dann heißen wir dich in einer dynamischen und offenen Organisation, eines gesunden und wachsenden Betriebes herzlich willkommen! Deine aussagekräftige Bewerbung richtest du bitte bevorzugt per Email an [jobs@opw-ingredients.com](mailto:jobs@opw-ingredients.com) oder per Post:

OPW Ingredients GmbH  
Sohlweg 74  
D-41372 Niederkrüchten  
zu Händen Herrn Klaus van Zoggel

Für Fragen zu unseren Ausbildungsplätzen kannst du auch gerne direkt Herrn Klaus van Zoggel (Ausbildungsleiter) ansprechen unter +49 2163 9 51 45 03

Wir freuen uns auf deine Bewerbung!

OPW Ingredients GmbH • Sohlweg 74 • 41372 Niederkrüchten (Germany) • [www.opw-ingredients.com](http://www.opw-ingredients.com)  
[info@opw-ingredients.com](mailto:info@opw-ingredients.com) • Tel +49 2163 95 14 - 500 • Fax +49 2163 95 14 - 599 • Amtsgericht Mönchengladbach  
HRB 15172 • Sitz Viersen • Geschäftsführer Onno Jongkind • USt-IdNr. DE285460869 • DE-ÖKO-001

KBC Bank AG (EUR) • BIC KREDBEBB • IBAN BE03 7310 3992 6484

Postbank Dortmund AG (EUR) • BIC PBNKDEFF • IBAN DE47 4401 0046 0109 9604 66