

## Fachkräfte für Lebensmitteltechnik

- kennen Rezepte, Hilfsstoffe und Zusätze
- stellen die Einhaltung der Qualitätsstandards sicher
- beachten Hygienevorschriften
- planen und organisieren auftragsbezogenen Arbeitsabläufe
- steuern, bedienen und kontrollieren Produktionsanlagen und Verpackungseinrichtungen
- erkennen Störungen in den Prozessabläufen und ergreifen Maßnahmen
- lagern Stoffe produktgerecht
- reinigen, pflegen und warten Einrichtungen und Anlagen
- dokumentieren prozess- und qualitätsrelevante Daten
- setzen Mittel der Kommunikation ein

**Während der 3-jährigen Ausbildung bei Peter Mattfeld & Sohn durchlaufen Sie viele Abteilungen unseres Unternehmens:**

- Produktion
- Verpackung
- Qualitätssicherung, Qualitätskontrolle, Qualitätsplanung
- Produktentwicklung
- Instandhaltung und Wartung
- Labor

In allen Abteilungen erhalten Sie nach einer ausführlichen Einarbeitung die Gelegenheit, die verschiedenen Arbeiten selbstständig auszuführen, um Ihre Fähigkeiten weiter zu vervollständigen.

### Was sollten Sie mitbringen?

- einen guten „Mittleren Schulabschluss“ (früher Realschulabschluss) oder eine vergleichbare Schulbildung
- Aufgeschlossenheit
- Kontaktfreudigkeit
- Teamfähigkeit
- ein gesundes Maß an Neugierde

## Bei uns lernen Sie für Ihre Zukunft...

Ich freue mich auf Ihre aussagekräftigen Bewerbungsunterlagen:



**Nicola Jensen**  
n.jensen@mattfeld.de  
Telefon: 040 43205 - 396

