

"Wie wird eigentlich Schinkenwurst gemacht?"

Angebotstag:

Uhrzeit:

8:00 bis 13:00 Uhr

Beschreibung

Wir, als mittelständischer Wurst- und Fleischwarenproduzent möchten Dich einladen hinter unseren Kulissen zu schauen.

Du wirst an diesem Tag sehen, wie aus Schweinefleisch, verschiedenen Gewürzen und Zutaten, mit verschiedenen Techniken die leckere Schinkenwurst entsteht und kannst es dann Deinen Schulkollegen in der nächsten Pause erzählen.

In nur fünf Stunden begleitest Du von der Anlieferung der Rohware, über die Zerlegung, zum Kutter, zur Füllmaschine bis in die Öfen das werdende Produkt. Auch was dann folgt, bis in die Verpackungsabteilung und von dort hinüber in den zweiten Betrieb zum Versand, wo die Ware kommissioniert und verschickt wird.

Gleichzeitig zeigen wir Dir das ganze verwaltungstechnische Rundherum, was noch in einem Wirtschaftsunternehmen beachtet werden muss, bis das eine Scheibe Wurst auf Deinem Butterbrot landet. Wir stellen Dir die verschiedensten Verwaltungsabteilungen vor und Du kannst kleinere Aufgaben selber bearbeiten.

Jeweils im halben Stunden - Takt wechselst Du den Arbeitsort, somit kommst Du mit verschiedenen Ausbildungsberufen in Berührung wie zum Beispiel dem Fleischer, Lagerarbeiter und dem Büroangestellten. Binnen kurzer Zeit kannst Du Dir somit einen Überblick verschaffen, was für ein Berufsfeld Dir gefallen könnte und was nicht!

Übrigens, nur als kleiner Hinweis, dieser Erkundungstag bei uns verläuft fast unblutig, da wir selber nicht schlachten, sondern bereits zerlegtes Fleisch erhalten und verarbeiten.

Wir freuen uns auf Dich!

Die Familienfleischerei Bittner GmbH & Co KG

Bleichereistrasse 11+12
48565 Steinfurt
DE

Unternehmensdarstellung:

Wir, die Familienfleischerei Bittner GmbH & Co KG sind als ein familienfreundlicher Betrieb u.a. von der Handwerkskammer ausgezeichnet worden. Wir legen Wert auf die Nähe zu unseren Mitarbeitern und leben unseren Namen: Familienfleischerei auch und das schon in der dritten Generation.

In unserer Produktionsbetrieb stellen wir über 200 verschiedene Wurstwaren im Brüh- und Kochwurstbereich, Halbdauerwaren, Grillbratwürste und andere Produkte her. Zusätzlich handeln wir mit verschiedenartigen Handelswaren, die wir im hausinternen Werksverkauf und in unserer Filiale verkaufen. Ein großer Teil der Belieferungen ist deutschlandweit im LEH, Bäckereiketten, Filialisten und Großhändler und ins nahe europäische Ausland.

Wir suchen pfiffige teamorientierte junge Menschen, die gerne von uns als Fleischer/innen und Verkäufer/innen in unserer Filiale in der Innenstadt mit

Mit finanzieller Unterstützung des Landes Nordrhein-Westfalen und des Europäischen Sozialfonds



EUROPÄISCHE UNION
Europäischer Sozialfonds



Ministerium für Arbeit,
Gesundheit und Soziales
des Landes Nordrhein-Westfalen



KEIN ABSCHLUSS OHNE ANSCHLUSS

Übergang Schule – Beruf in NRW gestalten.

Die Familienfleischerei

Bittner GmbH & Co KG

Veranstaltungsort:

Bleichereistrasse 11+12
48565 Steinfurt

Berufsfeld:

Produktion, Fertigung

Anzahl Plätze gesamt:

2

Anzahl Plätze noch verfügbar:

2

Inhalt/e der Veranstaltung

- Informationen über das Unternehmen und über Berufe des Berufsfeldes
- Einblicke in Tätigkeitsfelder und das Anforderungsprofil
- Erkundung des Tätigkeitsortes und der Ausgestaltung der Arbeitsplätze
- Informationen über Praktika und Ausbildungsmöglichkeiten im Betrieb
- Übersicht über die Verdienst- und Aufstiegsmöglichkeiten in den Berufen der Branche
- Erste Erfahrungen in praktischen Übungen und einfachen Arbeitsproben
- Sonstiges

Zusatzinformationen

Bitte komme um 8.00 Uhr zur Verwaltung (Gebäude 2, Bleichereistrasse 12, hinter dem Versand) von dort wirst Du zur Produktion geleitet.

Bitte ziehe Dir bequeme Kleidung an. Du erhältst einen Einmaloverall von uns und Schuhüberzieher.

Mittagstisch, ausgebildet werden möchten.

Handwerksberufe sind abwechslungsreich und haben immense Zukunftsaussichten und gleichzeitig eine Vielzahl von Aufstiegsmöglichkeiten z.B. zum Meister oder zum weiterstudieren als Lebensmitteltechniker etc.

Zu jeder Zeit freuen wir uns über Praktikanten, die bei uns hospitieren möchten und schon immer mal hinter den Kulissen schauen wollten (die übrigens nicht blutig sind, da wir nicht selber schlachten).

Melden Sie sich ganz unverbindlich bei uns - wir stehen Fragen offen entgegen.

Ihre Familienfleischerei

Bittner GmbH & Co KG

Unternehmensgröße:

Mit finanzieller Unterstützung des Landes Nordrhein-Westfalen und des Europäischen Sozialfonds



EUROPÄISCHE UNION
Europäischer Sozialfonds



Ministerium für Arbeit,
Gesundheit und Soziales
des Landes Nordrhein-Westfalen

