



Die Fischstäbchen fließen auf dem Band an Andreas Pfau (links) und Ralf Lerch vorbei – in direkten Kontakt mit den Lebensmitteln kommen Produktionsmitarbeiter kaum noch. Foto yvo

Die Herren der Fischstäbchen

Vielseitige Tätigkeiten in der Produktion von Tiefkühlprodukten – Frosta AG bietet Ausbildungsplätze an

VON YVONNE GOTTHARDT

BREMERHAVEN. Seine Hobbys: Naturwissenschaften und Kochen. Da lag für Andreas Pfau nach dem Abitur eine Ausbildung als Fachkraft für Lebensmitteltechnik nahe. Die absolvierte er erfolgreich als Jahrgangsbester bei Frosta. Nun sucht das Unternehmen Nachwuchs für den Ausbildungsstart im Jahr 2011.

Wolfgang Stelling ist bei Frosta zuständig für die Auszubildenden des Konzerns. Er weiß, dass sich viele noch falsche Vorstellungen über den Beruf „Fachkraft für Lebensmitteltechnik“ und die Arbeit im Fischereihafen machen. „Viele denken, wir nehmen noch Fisch aus“, sagt er und spielt auf Klischees rund um die Fischverarbeitung an. „Das Berufsbild hat sich sehr verändert“, sagt Stelling. Vorrangiges Ziel der Ausbildung zur Fachkraft für Lebensmittel-

technik sei es, Nachwuchskräfte für die Fertigung zu befähigen.

Zu den Aufgaben während der Ausbildung gehöre das Bedienen von Anlagen, das Mischen von verschiedenen Komponenten, das Vorarbeiten in der Produktionsreihe, wie Fachausbilder Ralf Lerch aufzählt. Tätigkeiten in der Produktentwicklung und in der Qualitätssicherung seien zudem wichtige und vor allem interessante Aufgaben. Es wird zum Beispiel überwacht, dass keine Fremdkörper wie etwa Metall oder Glas in die Fertiggerichte gelangen.

Gute Noten in Mathematik, Chemie und Physik sind von Vorteil. „Ein Realschulabschluss ist Voraussetzung“, sagt Stelling, schließlich müssten die Auszubildenden den Anforderungen in

der Berufsschule gerecht werden können. „Ein Interesse an Lebensmitteln und Technik ist sehr wichtig“, so Ralf Lerch.

Wolfgang Stelling legt ebenfalls Wert auf die sogenannten „Soft Skills“. Diese „weichen Fähigkeiten“ seien unter anderem Teamfähigkeit, Lernbereitschaft und Zuverlässigkeit. „Der Auszubildende wird bei Frosta von Beginn an voll in das Tagesgeschäft mit eingebunden und kann sich so schnell und gut in das Unternehmen integrieren“, sagt Stelling.

AUSBILDUNG IN DER REGION

Pünktlichkeit ist wichtig
Der Arbeitsalltag für einen Auszubildenden beginnt in der Regel um 6 Uhr morgens. „Pünktlichkeit ist wichtig, schließlich können mehrere Mitarbeiter an der Linie nicht auf einen einzelnen

warten“, begründet Wolfgang Stelling seinen Anspruch.

Andreas Pfau hat im Betrieb seine Richtung gefunden: „Produktentwicklung reizt mich am meisten“, sagt der junge Mann, der sich für die Abläufe im Hintergrund interessiert. Ihm gefällt, wie ein Produkt zur Serienreife gebracht wird. Außerdem gehört unter anderem Artikelpflege und Warenwirtschaft sowie Qualitätssicherung zu seinen Aufgaben.

Auf einen Blick

Angebot: Ausbildung zur Fachkraft für Lebensmitteltechnik

Voraussetzungen: Realschulabschluss, Lernbereitschaft, Teamfähigkeit, Zuverlässigkeit

Beginn: 1. August 2011

Kontakt: Frosta AG, Wolfgang Stelling, Am Lunedeich 116, 27572 Bremerhaven