



ALB·GOLD

KOMM INS TEAM SPÄTZLE

BEWIRB DICH JETZT



ALB-GOLD.DE

INDUSTRIEKAUFMANN / INDUSTRIEKAUFFRAU (M/W/D)

Alleskönner braucht die Welt! In deiner Ausbildung gibt es viel zu sehen. Du lernst Daten und Betriebsabläufe bei der Nudelproduktion zu verwalten und zu steuern, Zahlen zu prüfen und Vorgänge zu kontrollieren. Industriekaufleute haben ein breites Wissensspektrum, finden ihren Einsatz in unterschiedlichen Bereichen des Unternehmens und sind **wahre Organisationstalente**.

Das erwartet dich:

- 3-jährige Berufsausbildung im Betrieb und an der Theodor-Heuss-Schule in Reutlingen
- Unternehmensprozesse unterstützen
- Aufträge annehmen, bearbeiten, versenden und überwachen
- Marketingstrategien unterstützend planen und umsetzen
- Kunden betreuen, Messen vorbereiten und durchführen
- Rechnungen erstellen und kontrollieren
- Lagerbestände kontrollieren, Angebote einholen und Bestellungen durchführen

Darauf kommt es an:

- Realschulabschluss/Hochschulreife
- Kontaktfreude
- Einsatzbereitschaft
- Organisatorisches Talent und Sorgfalt
- Interesse an Betriebswirtschaft
- Gutes Zahlenverständnis und sichere Rechtschreibung



IN DIESEM VIDEO ERHÄLTST DU EINEN EINBLICK IN DEN ARBEITSALLTAG ALS INDUSTRIEKAUFMANN BEI ALB-GOLD



DUALES STUDIUM BWL – FOOD MANAGEMENT (M/W/D)

Das Thema Ernährung ist dir wichtig? Beim dualen Studium verbindest du die praktische Ausbildung in der Lebensmittelindustrie mit dem theoretischen Fachwissen rund um die Bereiche Nachhaltigkeit, Produktentwicklung und Marktforschung. Mit einem Abschluss qualifizierst du dich bestmöglich zum Food Manager und bist damit ein **echter Spezialist**.

Das erwartet dich:

- 3-jähriges duales Studium im Wechsel bei ALB-GOLD und an der Dualen Hochschule Baden-Württemberg (DHBW) Heilbronn
- Ein Rundumblick auf unser Werk und unsere Unternehmensprozesse
- Praktische Erfahrungen und einen auf dich angepassten Durchlauf aller ausbildungsrelevanten Abteilungen des Unternehmens wie Einkauf, Logistik, Finanzbuchhaltung, Marketing, Vertrieb, uvm.
- Bei der Entwicklung, Vermarktung und Präsentation unserer Produkte unterstützt du uns
- Mitwirkung bei der Planung und Umsetzung von Marketing- und Vertriebsstrategien
- Nachhaltige Azubi-Projekte, bei denen du deine Kreativität einbringen kannst

Darauf kommt es an:

- Hochschulreife / Abitur
- Aufgeschlossene und freundliche Persönlichkeit
- Verhandlungsgeschick und Organisationstalent
- Verantwortungsbewusstsein und Kundenorientierung
- Gewisses Maß an mathematischem Verständnis
- Sicheres Auftreten und Kontaktfreudigkeit

RESTAURANTFACHFRAU / RESTAURANTFACHMANN (M/W/D)

Der Umgang mit Gästen liegt dir im Blut und du zauberst gerne eine gute Atmosphäre? In der Ausbildung zur Restaurantfachfrau / zum Restaurantfachmann lernst du alle Prozesse kennen, die einen reibungslosen und unvergesslichen Aufenthalt im Restaurant gewährleisten. Außerdem erhältst du Einblicke in die Vielfalt der Möglichkeiten, die ein Job in der Gastronomie bereithält sowie einen Überblick über alle Bereiche, die hier mit einfließen wie Büro, Hygiene, Warenwirtschaft, Personalplanung uvm.

Das erwartet dich:

- 3-jährige Berufsausbildung im Betrieb und an der Landesberufsschule für Hotel- und Gaststättenberufe in Tettnang
- Abgestimmte Verknüpfung von Theorie und Praxis
- Das Erlernen des Umgangs mit Gästen, deren Beratung und Verkauf
- Das Kennenlernen von Küchenbereich und Servicebereich mit allen Berührungspunkten
- Büroorganisation und Warenwirtschaft
- Das Ausrichten von Festlichkeiten
- Der Einsatz von Geräten, Maschinen und Arbeitsplanung

Darauf kommt es an:

- Hauptschulabschluss/Realschulabschluss
- Freude am Umgang mit Menschen
- Einsatzbereitschaft und ein freundliches Auftreten
- Sorgfältige Arbeitsweise
- Organisationstalent und Kommunikationsgeschick



DEINE BEWERBUNG

Bei deiner Bewerbung für einen Ausbildungs- oder Studienplatz benötigen wir von dir die folgenden Unterlagen:

- Kurzes persönliches Anschreiben
- Tabellarischer Lebenslauf
- Letztes Schulzeugnis
- Sonstige Nachweise z.B. über Praktika oder ehrenamtliches Engagement

Du liebst Nudeln, Spätzle und Co. und hast Lust auf einen abwechslungsreichen Arbeitsplatz? Dann komm in unser Team und werde ein Teil von ALB-GOLD – bewirb dich jetzt per E-Mail (max. 5 MB). Für Fragen vorab steht dir Frau Irina Hermann gerne zur Verfügung.

ALB-GOLD Teigwaren GmbH
Klaus-Freidler-Straße 1
72818 Trochtelfingen

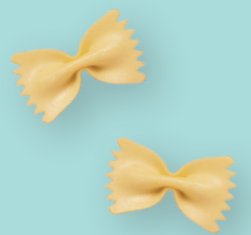
Irina Hermann
bewerbungen@alb-gold.de
Telefon (0 71 24) 92 91-129



ALB·GOLD

KOMM INS TEAM SPÄTZLE

BEWIRB DICH JETZT



ALB-GOLD.DE

KOMM INS TEAM SPÄTZLE

ALB-GOLD IST EINER DER GROSSEN UND INNOVATIVEN NUDELHERSTELLER MIT ZWEI PRODUKTIONSSTANDORTEN IN DEUTSCHLAND.

AM HAUPTSITZ IN TROCHTELFINGEN GIBT ES NEBEN DER PRODUKTION VON NUDELN, SPÄTZLE UND MAULTASCHEN MIT DEM KUNDENZENTRUM UND DEM NATURGARTEN NOCH VIEL MEHR ZU ENTDECKEN. NATURVERBUNDENES ARBEITEN IST HIER GARANTIERT.

ALS SCHWÄBISCHER FAMILIENBETRIEB SETZEN WIR UNS AUSSERDEM AKTIV MIT SPANNENDEN PROJEKTEN UND VERANSTALTUNGEN FÜR DIE UMWELT UND DIE GESELLSCHAFT EIN.



DA IST SICHER FÜR JEDEN ETWAS DABEI

Egal ob du eher technisch, praktisch oder organisatorisch interessiert bist, wir haben die richtige Ausbildung für dich. Durch den engen Kontakt mit den Ausbildern und anderen Azubis wirst du bei deinen Aufgaben umfänglich unterstützt und bist bei uns immer in guten Händen.

Finde bei uns den passenden Ausbildungsberuf für einen optimalen Start ins Berufsleben. Du kannst zwischen vier Ausbildungsberufen und einem Studiengang wählen.

Das bieten wir:

- Fachkraft für Lebensmitteltechnik
- Fachkraft für Lagerlogistik
- Industriekaufmann / Industriekauffrau
- Restaurantfachmann / Restaurantfachfrau
- Duales Studium BWL – Food Management

Das erwartet dich:

- In einem bekannten Familienunternehmen lernen und arbeiten
- Abgestimmte Verknüpfung von Theorie und Praxis
- Eine fundierte fachliche Ausbildung durch Fachkräfte
- Vermittlung relevanter sozialer Kompetenzen
- Vielfältige und abwechslungsreiche Tätigkeiten im motivierten Team
- Firmengelände mitten im Grünen
- Garantierte Übernahmekancen nach der bestandenen Ausbildung
- Nudelrabatt im Landmarkt
- Vergünstigtes Essen in unserem Restaurant SONNE
- Übernahme der Startgebühren für unsere Sportevents

Weitere Informationen zu deiner Ausbildung oder Studium bei ALB-GOLD unter alb-gold.de/ausbildung



FACHKRAFT FÜR LEBENSMITTELTECHNIK (M/W/D)

In dir steckt ein echter Macher? In deiner Ausbildung lernst du, wie du aus verschiedenen Rohstoffen Nudeln herstellst und wie du unsere Maschinen und Anlagen bedienst. Als Fachkraft für Lebensmitteltechnik bist du an der Produktion vom Eingang der Rohwaren bis zum fertig verpackten Produkt an allen Stationen beteiligt und sorgst so jeden Tag für **guten Geschmack**.

Das erwartet dich:

- 3-jährige Berufsausbildung im Betrieb und Blockunterricht an der Peter-Bruckmann-Schule in Heilbronn (unterstützt durch ALB-GOLD)
- Kontrolle der Roh- und Zusatzstoffe bei Wareneingang
- Begleitung des gesamten Herstellungsprozesses vom Rohstoff zum Endprodukt
- Herstellung von Lebensmitteln mithilfe modernster Anlagen und Maschinen
- Durchführung von Qualitätskontrollen in jedem Schritt der Produktion
- Wartung, Einrichtung, Umrüstung, Reinigung und Bedienung von Maschinen und Anlagen

Darauf kommt es an:

- Hauptschulabschluss / Realschulabschluss
- Interesse an Lebensmitteln und Rohstoffen
- Gewisses technisches Verständnis
- Sorgfältige, genaue Arbeitsweise
- Entscheidungsfähigkeit

FACHKRAFT FÜR LAGERLOGISTIK (M/W/D)

Bock auf Stapler fahren? In deiner Ausbildung lernst du die Nutzung verschiedener Transportmaschinen und die Organisation der Waren bis zur Auslieferung. Als Fachkraft für Lagerlogistik sorgst du für die Annahme, die fachgerechte Lagerung, die Verpackung und den Versand unserer Nudeln. Mit System behältst du dabei immer den **vollen Überblick**.

Das erwartet dich:

- 3-jährige Berufsausbildung im Betrieb und an der Theodor-Heuss-Schule in Reutlingen
- Transportieren, Kommissionieren und Versenden von Waren
- Annahme, Kontrolle und Einlagerung von Waren
- Effizientes Be- und Entladen der Lieferfahrzeuge
- Bestandskontrolle
- Mitwirken bei logistischen Planungs- und Organisationsprozessen
- Gabelstapler und Hubfahrzeuge bedienen

Darauf kommt es an:

- Hauptschulabschluss / Realschulabschluss
- Freude an praktischer, zupackender Tätigkeit
- Einsatzbereitschaft
- Systematische, sorgfältige Arbeitsweise
- Organisationstalent



ALB·GOLD

WAS ES BEI UNS SONST NOCH ZU ENTDECKEN GIBT

Unser Kundenzentrum, als Marktplatz rund um die bewusste Ernährung, dient unseren Kunden als Informationsquelle für Nützliches und Inspiration für Zuhause.

Bei einem Einblick in die Welt der Nudeln, der Teilnahme an Veranstaltungen und Events oder einem Bummel durch unseren Landmarkt bieten wir eine Vielzahl von Möglichkeiten, ALB-GOLD zu entdecken.

Ein ganz besonderes Erlebnis bietet unser Naturgarten. Der große Kräuter- und Erlebnispfad mit verschiedenen Küchen- und Gewürzkräutern, Heilpflanzen und vielem mehr bietet unvergessliche Sinneseindrücke sowie eine tolle Möglichkeit, in der Mittagspause zu entspannen.

Schau doch mal vorbei unter alb-gold.de/kundenzentrum

DEIN WEG ZU UNS



ALB-GOLD Teigwaren GmbH · Klaus-Freidler-Straße 1 · 72818 Trochtelfingen
Telefon (0 71 24) 92 91-155 · info@alb-gold.de · www.alb-gold.de

Ein Stück
Schwäbische
Alb!