

INDUSTRIEKAUFMANN /
INDUSTRIEKAUFFRAU (M/W/D)

 **Ausbildungsbeginn:** Jährlich im September

 **Dauer der Ausbildung:** 3 Jahre (Verkürzung auf 2,5 Jahre möglich bei entsprechenden Leistungen)

 **Ausbildungsart:** Dual – Theorie in der Berufsschule und Praxis im Betrieb

DEINE AUFGABEN

- **Betriebswirtschaftliche Abläufe:** Erhalte Einblicke in Einkauf, Vertrieb, Marketing, Buchhaltung und Personal.
- **Prozessoptimierung:** Gestalte Geschäftsprozesse effizienter und erreiche Unternehmensziele.
- **Kommunikation:** Betreue Kunden und Lieferanten, damit Bestellungen und Anfragen reibungslos ablaufen.
- **Produktion und Logistik:** Unterstütze bei der Planung und Steuerung von Prozessen zur Sicherung der Warenverfügbarkeit.

DEIN PROFIL

- Schulabschluss: Abgeschlossene Mittlere Reife oder (Fach-)Abitur
- Interesse an Wirtschaft und Zahlen: Du hast Freude daran, betriebswirtschaftliche Zusammenhänge zu verstehen.
- Kommunikationsstärke und Teamfähigkeit: Du kannst dich gut ausdrücken, arbeitest gerne im Team und gehst auf Menschen zu.
- Organisationstalent: Du behältst auch in stressigen Situationen den Überblick und organisierst Aufgaben eigenständig.



SCHAU DIR DAS VIDEO UND DAS PDF AN, UM MEHR ÜBER DEN BERUF INDUSTRIEKAUFMANN/-FRAU ZU ERFAHREN.

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

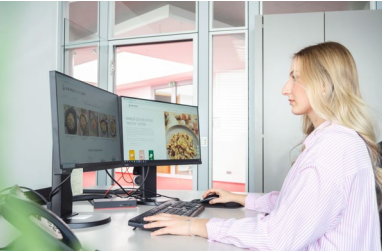
 **Studienbeginn:** Jährlich im Oktober

 **Dauer des Studiums:** 3 Jahre

 **Studienart:** Duales Studium – Kombination aus Studium an der DHBW in Heilbronn und praktischer Arbeit im Betrieb

DEINE AUFGABEN

- **Wirtschaftliche Prozesse:** Lerne betriebswirtschaftliche Grundlagen der Lebensmittelbranche kennen – von Produktion bis Vertrieb.
- **Projektmanagement:** Unterstütze bei Planung und Umsetzung von Projekten in Produktion, Logistik oder Marketing.
- **Marketing und Vertrieb:** Vermarkte Produkte, pflege Kundenbeziehungen und entwickle Marktstrategien.
- **Supply Chain Management:** Sammle Erfahrungen in Lieferkettenkoordination und Lagerhaltung.
- **Controlling und Finanzwesen:** Analysiere betriebliche Kennzahlen und gewinne Einblicke ins Finanzwesen.
- **Qualitätsmanagement und Nachhaltigkeit:** Arbeite an Produktqualität und nachhaltigen Initiativen.



DEIN PROFIL

- (Fach-)Abitur oder vergleichbarer Schulabschluss
- Interesse an Lebensmitteln und Wirtschaft
- Analytisches Denken und Zahlenaffinität
- Kommunikationsstärke und Teamgeist
- Eigeninitiative und Verantwortungsbewusstsein
- Gute Deutsch- und Englischkenntnisse

RESTAURANTFACHFRAU /
RESTAURANTFACHMANN (M/W/D)

 **Ausbildungsbeginn:** Jährlich im September

 **Dauer der Ausbildung:** 3 Jahre (Verkürzung auf 2,5 Jahre möglich bei entsprechenden Leistungen)

 **Ausbildungsart:** Dual – Theorie in der Berufsschule im Blockunterricht und Praxis im Betrieb



DEINE AUFGABEN

- **Gästebetreuung:** Begrüße Gäste, nimm Bestellungen auf, serviere Speisen und Getränke und kümmere dich um ihre Wünsche.
- **Speisen- und Getränkekunde:** Lerne unser Sortiment kennen und gib passende Empfehlungen.
- **Veranstaltungsorganisation:** Unterstütze bei der Planung, Dekoration und Durchführung von Events.
- **Kassieren und Hygiene:** Übernimm Abrechnungen und achte auf Einhaltung von Hygienestandards.
- **Teamarbeit:** Koordiniere mit deinen Kolleginnen und Kollegen den Serviceablauf.

DEIN PROFIL

- Schulabschluss: Abgeschlossene Mittlere Reife
- Freude am Umgang mit Menschen: Begeistere Gäste mit Freundlichkeit und Service.
- Kommunikationsstärke: Du kannst gut auf Menschen zugehen und bist sicher in der Kommunikation – auch in stressigen Situationen.
- Teamfähigkeit und Verantwortungsbewusstsein: Arbeite zuverlässig im Team und behalte den Überblick.
- Flexibilität und Einsatzbereitschaft: Du bist bereit, auch an Wochenenden, Feiertagen und abends zu arbeiten, wenn es die Situation erfordert.
- Organisationsgeschick: Du behältst den Servicebereich im Blick, sorgst für Ordnung und Organisation und unterstützt deine Kollegen.



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 & Co. KG
Klaus-Freidler-Straße 1
72818 Trochtelfingen

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



ALB-GOLD
Heimat von Spätzle und Nudeln

BEI UNS

BIST DU

GOLD-
RICHTIG



ALB-GOLD.DE

KOMM INS TEAM SPÄTZLE

DEINE AUSBILDUNG BEI ALB-GOLD – MIT GESCHMACK, PERSPEKTIVE UND HERZ.

Du suchst einen Ausbildungsplatz, der nicht nur Zukunft hat, sondern auch Spaß macht? Dann bist du bei uns genau richtig!

Ob Spätzle, Maultaschen oder Bio-Pasta – bei ALB-GOLD dreht sich alles um hochwertige Lebensmittel, echte Werte und ein starkes Team.

Was dich bei uns erwartet? Eine Ausbildung, die dir fachlich und persönlich richtig viel bringt – mit abwechslungsreichen Aufgaben, tollen Kolleg*innen und echten Entwicklungschancen.

- Standort: Trochtelfingen – mitten in der Natur
- Nachhaltigkeit leben – Regionalität, Umweltbewusstsein und Verantwortung
- Ausbildung & Duales Studium mit Zukunft

BEI UNS KANNST DU ALLES WERDEN

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.

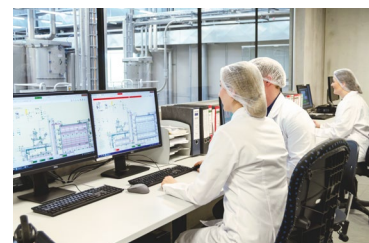
- Fachkraft für Lebensmitteltechnik
- Fachkraft für Lagerlogistik
- Industriekaufmann / Industriekauffrau
- Restaurantfachmann / Restaurantfachfrau
- Duales Studium BWL – Food Management

DAS IST BEI UNS ALLES MÖGLICH

WARUM EINE AUSBILDUNG BEI ALB-GOLD?

Dein Einstieg ins Berufsleben – mit Zukunft!

- **Sichere Ausbildung** in einem modernen Familienunternehmen
- **Tolles Team** – wir halten zusammen und unterstützen dich
- **Abwechslung garantiert** – Praxis, Projekte und echte Verantwortung
- **Nachhaltigkeit leben** – mit Naturgarten, regionalen Produkten & Herz
- **Top Perspektiven** – Weiterbildung, Übernahme und Aufstiegschancen



FACHKRAFT FÜR LEBENSMITTELTECHNIK

(M/W/D)



Ausbildungsbeginn: Jährlich im September



Dauer der Ausbildung: 3 Jahre (Verkürzung auf 2,5 Jahre möglich bei entsprechenden Leistungen)



Ausbildungsart: Dual – Theorie in der Berufsschule im Blockunterricht und Praxis im Betrieb

DEINE AUFGABEN

- **Teigwarenherstellung:** Du lernst, wie Nudeln und Spätzle unter Berücksichtigung der Rezepturen und Verarbeitungsprozesse hergestellt werden.
- **Qualitätskontrollen:** Du führst regelmäßig Prüfungen durch, um sicherzustellen, dass unsere Produkte unseren hohen Standards entsprechen.
- **Betriebs- und Anlagentechnik:** Du arbeitest mit modernen Produktionsanlagen, überwachst ihre Funktion und rüstest sie bei Bedarf.
- **Verpackungstechnik:** Du kümmerst dich um die fachgerechte Verpackung der Produkte, damit sie frisch und sicher transportiert werden können.
- **Hygiene und Sicherheit:** Du stellst sicher, dass alle Hygiene- und Sicherheitsvorschriften im Produktionsprozess eingehalten werden.
- **Produktionsoptimierung:** Du analysierst Abläufe und hilfst dabei, die Produktion effizienter und nachhaltiger zu gestalten.

DEIN PROFIL

- Schulabschluss: Abgeschlossene Mittlere Reife
- Interesse an Lebensmitteln und Technik: Du hast Interesse an der Herstellung von Lebensmitteln und deren technischen Prozessen.
- Teamfähigkeit und Kommunikationsstärke: Du arbeitest gerne im Team, kommunizierst klar und findest Lösungen bei Herausforderungen.
- Technisches Verständnis: Du kannst dich schnell in technische Abläufe einarbeiten und hast Spaß an der Bedienung von Maschinen und Anlagen.
- Zuverlässigkeit und Sorgfalt: Du achtest auf Details, übernimmst Verantwortung und sorgst dafür, dass die Produktion reibungslos läuft.

FACHKRAFT FÜR LAGERLOGISTIK (M/W/D)



Ausbildungsbeginn: Jährlich im September



Dauer der Ausbildung: 3 Jahre (Verkürzung auf 2,5 Jahre möglich bei entsprechenden Leistungen)



Ausbildungsart: Dual – Theorie in der Berufsschule und Praxis im Betrieb

DEINE AUFGABEN

- **Warenannahme und -prüfung:** Du lernst, Waren entgegenzunehmen, zu prüfen und sachgerecht zu lagern.
- **Lagerverwaltung:** Du organisierst das Lager, überwachst Bestände und kümmerst dich um Nachbestellungen.
- **Kommissionierung und Verpackung:** Du stellst Bestellungen zusammen und verpackst sie versandgerecht.
- **Lagerwirtschaftliche Prozesse optimieren:** Du analysierst Abläufe und trägst zur Effizienzsteigerung in der Logistik bei.
- **Verladung und Versand:** Du sorgst dafür, dass Waren ordnungsgemäß verladen und pünktlich geliefert werden.
- **Sicherheitsvorschriften einhalten:** Du achtest auf Sicherheit im Lager und den korrekten Einsatz von Maschinen.

DEIN PROFIL

- Schulabschluss: Abgeschlossene Mittlere Reife
- Interesse an Logistik und Technik: Du hast Freude daran, logistische Prozesse zu organisieren und zu optimieren.
- Teamgeist und Eigeninitiative: Du arbeitest gerne im Team und erledigst Aufgaben selbstständig.
- Körperliche Belastbarkeit: Du bist bereit, auch körperlich anspruchsvolle Aufgaben zu übernehmen.
- Genaue Arbeitsweise: Du achtest auf Details und sorgst dafür, dass alle Waren korrekt verwaltet werden.



ALB-GOLD

WAS ES BEI UNS SONST NOCH ZU ENTDECKEN GIBT

Bei ALB-GOLD kannst du nicht nur Teil unseres Teams werden, sondern auch viel erleben!

Unser Naturgarten lädt zum Erkunden ein. Der große Kräuter- und Erlebnissgarten mit verschiedenen Gewürzkräutern, Heilpflanzen und vielem mehr bietet unvergessliche Sinneseindrücke und ist eine schöne Möglichkeit, in der Mittagspause zu entspannen. Bei unseren Betriebsführungen erhältst du spannende Einblicke hinter die Kulissen unserer Nudelproduktion.

Außerdem sind wir auf regionalen Messen und Veranstaltungen vertreten, um unsere Produkte vorzustellen und den Austausch mit der Community zu fördern.

Mehr über uns, unsere Events und alles rund um ALB-GOLD findest du unter alb-gold.de

DEIN WEG ZU UNS



Ein Stück Schwäbische Alb!

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