

Interview mit Philipp Liermann (21), Auszubildender im 2. Lehrjahr zum Verfahrenstechnologen in der Futter- und Mühlenwirtschaft am Standort Lübeck

Wieso hast du dich für diese Art von Ausbildung entschieden?

„Ich wollte gerne in meiner Ausbildung mit Lebensmitteln arbeiten. Zudem interessiert mich der biologisch-technische Hintergrund. Ein weiterer Punkt ist, dass ich gerne Food Processing an der Lübecker Fachhochschule studieren möchte und dafür eine Lebensmittelausbildung benötige.““

Wie lange dauert deine Ausbildung?

„Die Ausbildung dauert regulär 3 Jahre. Jedoch lässt sich die Zeit theoretisch auf 2 ½ Jahre bei einem Notendurchschnitt in der Zwischenprüfung von 2,0 verkürzen, wenn der Betrieb damit einverstanden ist.“

Was hast du für ein Tätigkeitsfeld?

„Meine Arbeitsbereiche sind die Produktionsüberwachung sowie die Qualitätssicherung. Außerdem werde ich in Zukunft die Maschinen kontrollieren und einstellen. Aktuell gehören Aufgaben wie das Absacken von Fertigware sowie Reinigungs- und Wartungsarbeiten zu meinen Hauptaufgaben. Ein weiterer großer Bereich bildet das Kennenlernen der einzelnen Produktionswege sowie die Funktionsweisen der einzelnen Maschinen. Auch erhalte ich während meiner Ausbildung Einblicke in die verschiedensten Abteilungen, wie z.B.: Customer Service, Qualitätssicherung, Verladung, Labor, Werkstatt und Produktion Cornflakes. Sogar ein Besuch unserer Werke an den anderen Standorten (Falkenhagen und Überherrn) ist im Gespräch.““



Philipp Liermann am Nordgetreide-Kai (Maisentladung per Schiff)

Wie sieht dein Arbeitsalltag aus?

„Zu Beginn meiner Schicht reinige ich die Böden und ziehe Proben. Zudem bin ich zuständig für die Kontrolle der Produkte. Weitere Aufgaben beziehen sich auf die Überwachung der Produktion, wie zum Beispiel Filterkontrolle, Schanzungen (Verstopfungen von Produktionswegen) beheben und die Durchführung kleinerer Wartungsarbeiten an Maschinen. Nebenbei werden über ein Ausbildungsjahr verschiedene Schwerpunkte gesetzt, die ich bis zum Ende bearbeitet und vorgelegt haben muss.“

Wie sind deine Arbeitszeiten?

„Während meiner Ausbildung arbeite ich montags bis donnerstags von 7 – 16 Uhr und am Freitag von 6 – 12 Uhr. Nach erfolgreicher Ausbildung würde ich dann als Geselle im Dreischichtsystem eingesetzt werden, was bedeutet, dass ich im ständigen Wechsel von 6 – 14 Uhr (Frühschicht), von 14 – 22 Uhr (Spätschicht) und von 22 – 6 Uhr (Nachtschicht) arbeiten würde.“

Was bringt dir in deiner Ausbildung am meisten Spaß?

„Am meisten Spaß bringt es mir, die Abhängigkeit zwischen Maschineneinstellungen und Produkteigenschaften zu erkennen und so immer wieder individuell reagieren zu müssen. So entsteht neben einem gewissen Alltag jedoch nie eine Routine.“

Würdest du etwas an deiner Ausbildung verbessern wollen?

„Diese Frage ist nach dem ersten Ausbildungsjahr für mich noch schwer zu beantworten, weil ich nicht weiß, was noch kommen wird. Jedoch vermisse ich manchmal noch den engeren Kontakt zu den Maschinen und wie diese eingestellt werden. Daher bin ich auf die folgenden Jahre gespannt und hoffe sehr, dass dies noch intensiver in meiner Ausbildung behandelt wird.“

Was sind die Inhalte in deinem Theorie-Unterricht und wie oft gehst du zur Berufsschule?

„Ich habe zwei Mal im Jahr Blockunterricht. In der Zeit besuche ich dann die Berufsschule in Wittingen (Niedersachsen) für je sechs Wochen. Lerninhalte sind neben den berufsspezifischen Fächern, wie Getreidekunde, Maschinenkunde, Labor, Praxisunterricht (in einer Schulmühle) und Schädlingskunde auch Fächer wie Mathe, Deutsch und Arbeitssicherheit. Gerade die berufsspezifischen Fächer beinhalten sowohl bioschemische als auch physikalische Inhalte.“

Warum hast du dich für Nordgetreide entschieden?

„Ich habe die Firma durch Bekannte kennengelernt und so wurde mein Interesse geweckt. Anschließend habe ich ein Praktikum absolviert. Dieses Praktikum bestätigte mein Interesse für die Herstellung von Lebensmitteln und für Nordgetreide.“

Was gefällt dir in deiner Ausbildung am besten?

„Nordgetreide bietet viele innerbetriebliche Seminare an - beispielsweise im betrieblichen Gesundheitsmanagement über gesunde Ernährung oder den sportlichen Ausgleich neben der Schichtarbeit. Außerdem finden interessante Events statt, wie zum Beispiel Drachenbootrennen oder auch regelmäßige Azubitreffen. Durch die Azubitreffen erhält man viele neue Informationen von den anderen Azubis und hat bei Problemen immer einen Ansprechpartner. Desweiteren werden uns Azubis Projekte wie z.B. die Teilnahme am Wirtschaftssimulationsspiel „Bizz“ ermöglicht.“

Welche Weiterbildungsmöglichkeiten gibt es nach der Ausbildung?

„Als Geselle hat man anschließend die Möglichkeit über eine Fortbildung seinen Meister oder den Mühlentechniker zu machen. Neuerdings kann man aber auch dual oder anschließend den Studiengang „Food Processing“ studieren.“