

Presseinformation

Auf zu neuen Abenteuern:

Privatmolkerei Bauer hieß neuen Azubi-Jahrgang und Eltern herzlich willkommen in Wasserburg



Wasserburg am Inn, im Juli 2019 – Für 18 Auszubildende und Studenten fiel am vergangenen Mittwoch (10. Juli) der Startschuss in den neuen Lebensabschnitt. Die Privatmolkerei Bauer hieß den neuen Azubi-Jahrgang, der offiziell zum 01. September startet, und die dazugehörigen Familien beim jährlichen Kennenlernnachmittag herzlich willkommen. Während sich die angehenden Azubis einen ersten Eindruck vom umfangreichen Ausbildungsprogramm verschaffen konnten, bekamen ihre Eltern Einblicke in den künftigen Berufsalltag ihrer Kinder. Ab September werden neue kaufmännische Angestellte, Lageristen, Milchtechnologien, Industriemechaniker, milchwirtschaftliche Laboranten, Fachinformatiker und Mechatroniker ihre Ausbildung bis 2022 absolvieren. Der Studiengang BWL-Industrie wird im Rahmen eines dualen Studiums von drei Studenten absolviert und der duale

Studiengang Lebensmitteltechnologie startet ab August mit seinem ersten Studenten der Privatmolkerei Bauer.

Einblicke in das Ausbildungsprogramm

Das Duo aus Sabine Wieland und Manuela Wimmer stand zusammen mit den Ausbildungsbeauftragten der Fachbereiche während der gesamten Veranstaltung für Fragen von Eltern und „Neu“ Azubis bereit. Die Auszubildenden, die schon länger bei Bauer tätig sind, gaben ihren neuen Kollegen einen tieferen Einblick in ihre Aufgaben und Tätigkeiten. Die stellvertretende Personalleiterin Sabine Wieland führte durch den Kennenlernnachmittag. Sie ist seit fast zwei Jahrzehnten für die Privatmolkerei Bauer tätig. Neu im Team ist Manuela Wimmer als Assistentin und Ausbildungsleiterin der Personalabteilung, die die Koordination der Azubis übernimmt. Frau Wimmer ist seit 2014 im Unternehmen und hat ihr duales Studium bei der Privatmolkerei absolviert. Daher weiß sie genau, was es heißt, seine Ausbildung bei Bauer zu machen und dort die Feinheiten der kaufmännisch orientierten Ausbildung zu lernen: „Ich freue mich sehr darauf, die neuen Azubis im Rahmen ihrer Ausbildung zu begleiten und gleichzeitig diese anspruchsvollen und verantwortungsvollen Rolle zu übernehmen sowie viele neue Ideen einzubringen“, so Wimmer. Zum Schluss bot sich beim Buffet die Möglichkeit zum Austausch in lockerer Atmosphäre.

Hohe Erwartungen, noch höhere Möglichkeiten

Die dreijährige Ausbildung im Unternehmen bietet viele Chancen und Annehmlichkeiten sowie jede Menge Abwechslung. „Unsere Azubis zeigen ein großes Engagement, sind teamfähig und offen für Neues – darauf sind wir sehr stolz“, so Ausbildungsleiterin Wimmer. Im Gegenzug bietet Bauer seinen Auszubildenden viele Vorteile. Neben regelmäßigen Azubi-Ausflügen und Exkursionen unterstützt Bauer seinen Nachwuchs in der Prüfungsvorbereitung, hilft mit Workshops beim stressfreien Lernen oder mit Gedächtnistrainings und stellt kostenlose Arbeitskleidung.

Im Rahmen von freiwilligen Austauschprogrammen mit deutschen Tochterunternehmen können Azubis ab dem zweiten Lehrjahr auch Einblicke in andere Abteilungen oder Firmen werfen und neue Abläufe kennenlernen. Die Inhalte des Austausches sind dabei immer an die Inhalte des Ausbildungsberufs angepasst. Für Absolventen des dualen Studiums ist ein Auslandssemester in der Theoriephase möglich. So können Sprachkenntnisse und der lokale Umgang mit Milchprodukten beispielsweise in Finnland, Spanien oder Thailand gelernt und studiert werden. Beide Programme sollen das Miteinander stärken und den kollegialen Austausch fördern.

Starke Perspektive zum Start in die Berufswelt

Die Privatmolkerei Bauer ist für ihr attraktives Ausbildungsangebot bekannt und daher ein gefragtes Familienunternehmen für Berufseinsteiger. Es werden rund 90 Prozent der Azubis von Bauer übernommen. Auch Absolventen, die nach der Ausbildung eine weiterführende Schule besuchen, halten den Kontakt und kommen später sehr gern zurück ins Unternehmen. So wird die familiäre Atmosphäre im Unternehmen weiter geprägt. Auch in diesem Jahr gab es eine sehr positive Bilanz der Anfragen auf die Ausbildungsplätze. Die Privatmolkerei Bauer freut sich, jungen Menschen einen guten Start ins Berufsleben zu ermöglichen.

Über die Privatmolkerei Bauer

1887 gründet Franz Seraph Bauer das „Bauerschweizer Käsewerk“ in Wasserburg, wo das mittlerweile in der fünften Generation von den Brüdern Markus und Florian Bauer geführte Familienunternehmen noch heute seinen Sitz hat. Die Privatmolkerei Bauer ist Teil der Bauer Gruppe und gehört – nach 130 Jahren erfolgreicher Firmengeschichte – zu den größten Molkereiunternehmen Europas. Mit Leidenschaft für die Milch und dem Bestreben, natürliche Produkte mit besten Zutaten zu vermarkten, entwickelt sich die Molkerei stets weiter. Mit dem Markencredo „Die Bauers, die können's einfach“ unterstreicht das Unternehmen sein Qualitätsversprechen und weist auf die breite Sortimentsvielfalt mit Klassikern wie dem Fruchtjoghurt „Der Große Bauer“, dem Bauer Weinkäse oder dem Schnittkäse „Diplomat“ und arbeitet stetig an neuen Innovationen wie dem „Bauer bio“.

Kontakt:

FAKTOR 3 AG
Nina Kehl
Beratung

Fon: +49 (0)40-67 94 46-6383
Mail: n.kehl@faktor3.de

FAKTOR 3 AG
Kattunbleiche 35
22041 Hamburg