



© privat

## LEHRE STÄRKEN

# Lebensmitteltechniker/-in – eine gefragte Ausbildung

Simon Lehner, efko Frischfrucht und Delikatessen GmbH

Nach dem Hineinschnuppern in die Gastronomie wollte ich weiter etwas mit Lebensmitteln machen. So bin ich zum Lehrberuf Lebensmitteltechniker gekommen. Aktuell stehe ich knapp vor Abschluss der dreieinhalbjährigen Lehre bei efko, dann bin ich ausgelernt. Ich hoffe, im Unternehmen bleiben zu können. Mitarbeiter, die Lebensmitteltechniker/-in lernen, sind sehr gefragt. Eingelegtes Gemüse ist viel mehr als Gurken im Glas und Essig drauf. Was ein Lebensmitteltechniker macht? Wir im Betrieb verarbeiten rohes zu essfertigem Gemüse, also Gurken, rote Rüben, Sauerkraut bis hin zur Strudelfülle und zum Fruchtmas. Unser bekanntestes Produkt sind die Essiggurkerl. Die Verantwortung in dem Lehrberuf ist groß, denn eingelegtes Gemüse ist viel mehr als Gurken im Glas und Essig drauf: Da gibt es etliche Produktionsschritte, und es gilt viele Dinge zu beachten - von der besonderen Hygiene über den reibungslosen Ablauf der Maschinen bis hin zum Qualitätsmanagement. Das Betätigungsfeld im Beruf als Lebensmitteltechniker/-in ist groß: Wenn ich in einem Lebensmittelgeschäft an der Kassa stehe, hat relativ oft jemand vor oder hinter mir ein Produkt von efko dabei. Das zaubert mir dann schon ein Lächeln ins Gesicht.

Online seit 24.08.2021 (Aktualisiert: 15.09.2021)