



Wer wir sind:

Ponnath DIE MEISTERMETZGER ist ein angesehenes Familienunternehmen mit ca. 1000 Mitarbeitern und einer über 300-jährigen Tradition in Bayern. Wir gehören zu den bedeutenden Herstellern unserer Branche in Deutschland. In unseren fünf modernen Produktionsstätten stellen wir qualitativ hochwertige Wurst-, Schinken- und Aspikspezialitäten – überwiegend für den SB-Bereich – her. Mit diesem frischeorientierten Sortiment bedienen wir national sowie zunehmend auch international nahezu alle namhaften Handelsunternehmen im Lebensmitteleinzelhandel und im Außer-Haus-Markt. Marktgerechte Produkte, hochmoderne Technik, persönliche Nähe zu unseren Kunden sowie fachkundige und motivierte Mitarbeiter sind der Schlüssel zu unserem Erfolg und unserem wirtschaftlichen Wachstum.

MIT DEN MEISTERMETZGERN IN DIE ZUKUNFT

Unsere Ausbildungsberufe im Kurzüberblick

Warum eine Ausbildung bei Ponnath DIE MEISTERMETZGER? Ganz einfach:

1. Hier gibt es eine gute und leistungsgerechte Entlohnung.
2. Wir bieten sehr gute Aufstiegsmöglichkeiten bis hin zu Führungspositionen.
3. Fort- und Weiterbildung wird bei uns intensiv gefördert.
4. Ein tolles Team, angenehme Atmosphäre und ein freundlicher Umgang miteinander erwarten Sie.
5. Leistung lohnt sich! Verbesserungsvorschläge, Sonderleistungen und besonderer Einsatz werden von uns großzügig anerkannt und belohnt.
6. Hier ist Ihr Ausbildungsplatz sicher! Wir sind ein gesundes und stabiles Unternehmen. Nahezu alle Auszubildenden werden nach der Ausbildung in ein festes Arbeitsverhältnis übernommen.
7. Für nähere Informationen besuchen Sie einfach unsere Internetseite oder wenden Sie sich an unsere Personalabteilung:

Ponnath DIE MEISTERMETZGER GmbH

Frau Mogos, Personalleiterin
Bayreuther Straße 40
95478 Kemnath
Tel.: 09642 / 30 - 132
E-Mail: mogos.simone@ponnath.de
www.ponnath.de

WIR SUCHEN:

Auszubildende zum/zur Industriekaufmann/-frau

Inhalte:

In einer dreijährigen Ausbildung – wobei auch eine Verkürzung der Ausbildungszeit möglich ist – lernen Sie die Inhalte und Arbeitsabläufe in den einzelnen kaufmännischen Abteilungen kennen. Ebenso sind die Anwendung moderner Kommunikationstechniken und neuester Software – wie Internet, E-Mail, MS-Office-Produkte und SAP – und der Umgang mit modernen Arbeitsmitteln Teil der Ausbildung. Sie erhalten einen Einblick in die Verwaltungs- und Betriebsorganisation und erlernen kaufmännische Vorgänge wie Prüfen, Erfassen, Kontieren, Buchen, Registrieren oder Archivieren.

Ausbildungsabteilungen:

Einkauf, Verkauf Innendienst, Marketing, Rechnungsprüfung, Debitoren- und Kreditorenbuchhaltung, IT, Personalwesen und Fertigungssteuerung.

Anforderungen:

Wir sprechen kaufmännisch interessierte Jugendliche an, die erfolgreiche Schulabgänger von Gymnasien, Realschulen, Wirtschaftsschulen oder Fachoberschulen sind. Sie sollten Spaß am Lernen haben, teamfähig und flexibel sein.



WIR SUCHEN:

Auszubildende (m/w) zur Fachkraft für Lebensmitteltechnik

Inhalte:

In einer dreijährigen Ausbildung erlernen Sie die Herstellung von Lebensmitteln mittels verfahrenstechnischer Prozesse nach vorgegebenen Rezepturen. Ein weiteres Lernziel ist die selbstständige Steuerung von Produktions- und Verpackungsprozessen unter Beachtung von hygienischen, lebensmittelrechtlichen, mikrobiologischen und chemischen Vorgaben. Außerdem gehören zu den Ausbildungsinhalten des Berufes die Datenpflege mittels SAP und die Wartung und Pflege unserer modernen Maschinen und Anlagen.

Ausbildungsabteilungen:

Einkauf, Arbeitsvorbereitung, Wareneingang, Wurstproduktion, Schinkenproduktion, Füllerei, Räucherei, Verpackung, Kommissionierung, Werksverkauf, Qualitätssicherung, Instandhaltung und Technik.

Anforderungen:

Wir sprechen interessierte Jugendliche an, die mit modernster Technik das Know-how zur Herstellung von Wurst- und Schinkenprodukten in höchster Qualität und Güte für unsere Kunden erlernen möchten. Die mittlere Reife ist Grundvoraussetzung. Sie sollten lernbereit, teamfähig und flexibel sein.

WIR SUCHEN:

Auszubildende zum/zur Metzger/-in

Inhalte:

In einer dreijährigen Ausbildung erlernen Sie die Herstellung von Wurst- und Schinkenprodukten nach technologischen, lebensmittelrechtlichen und hygienischen Gesichtspunkten, die Entwicklung von Rezepturen wie auch die Arbeitsweise und den Einsatz von Geräten, Maschinen, technischen Anlagen und Verpackungstoffen. Außerdem erlernen Sie während Ihrer Ausbildung die Erfassung und Pflege der Produktionsdaten in SAP.

Ausbildungsabteilungen:

Einkauf, Arbeitsvorbereitung, Wareneingang, Wurstproduktion, Schinkenproduktion, Füllerei, Räucherei, Verpackung, Kommissionierung, Werksverkauf, Qualitätssicherung, Instandhaltung und Technik.

Anforderungen:

Wir sprechen interessierte Jugendliche an, die gerne die Herstellung von Wurst- und Schinkenprodukten erlernen möchten. Als Schulabschluss erwarten wir einen guten Hauptschulabschluss. Sie sollten lernbereit, teamfähig und flexibel sein.

WIR SUCHEN:

Auszubildende zum/zur Metzgereifachverkäufer/-in

Inhalte:

In einer dreijährigen Ausbildung erwerben Sie kaufmännische Grundkenntnisse, Kenntnisse der Ernährungslehre, der Hauswirtschaft, Warenpräsentation, Verkaufsförderung und Werbung. Außerdem werden Ihnen Kenntnisse und Fertigkeiten in der Gestaltung von Fleisch- und Wurstplatten sowie in der Zubereitung besonderer Spezialitäten vermittelt.

Ausbildungsabteilungen:

Wareneingang, Werksverkauf, Qualitätssicherung.

Anforderungen:

Wir sprechen interessierte Jugendliche an, die gerne im Verkauf tätig sein möchten, kontaktfreudig und aufgeschlossen sind. Als Schulabschluss erwarten wir mindestens einen guten Hauptschulabschluss. Sie sollten ein gutes Auftreten und gute Umgangsformen haben, lernbereit, teamfähig und flexibel sein.

WIR SUCHEN:

Auszubildende (m/w) zum/zur Elektroniker/-in für Betriebstechnik

Inhalte:

In einer dreieinhalbjährigen Ausbildung zum/zur Elektroniker/-in erwerben Sie die Grundkenntnisse in den Bereichen Pneumatik, Elektronik, Elektrotechnik und Schweißen. Zu Ihren Aufgaben gehören unter anderem die Reparatur, Wartung, Pflege und vorbeugende Instandhaltung unserer hochmodernen Maschinen und Anlagen.

Ausbildungsabteilungen:

Instandhaltung Ponnath

Anforderungen:

Wir sprechen technisch interessierte Schulabgänger mit der mittleren Reife an. Sie sollten handwerklich geschickt, lernbereit, teamfähig und flexibel sein.

