



#VollMeinDing

*Deine Ausbildung mit Zukunft
bei Schneefrost*

in Löningen



Follow us:



@schnefrost.team

Bei uns ist für jeden Geschmack etwas dabei!



Du hast bald Deinen Schulabschluss in der Tasche und suchst nun nach einer schmackhaften, abwechslungsreichen Ausbildung, die Dir Spaß macht und neue Chancen eröffnet? Dann wird es Zeit, Deine Möglichkeiten bei der Schne-frost Produktion GmbH & Co. KG zu entdecken! Mit einer Ausbildung, die Deinen Interessen und Talenten entspricht, machen wir Dich fit fürs Berufsleben!

Dominique Kerperin
Ausbildungsleiterin

Das Unternehmen

Das 1963 in Lönningen gegründete Schne-frost Kartoffelverarbeitungswerk ist Deutschlands traditionsreichstes Unternehmen für tiefgefrorene Kartoffelspezialitäten. Angefangen mit einem Großhandel für Saat- und Speisekartoffeln, hat sich das Unternehmen in knapp 60 Jahren zu einem innovativen Produktionsbetrieb entwickelt. Mit modernen Technologien produziert Schne-frost heute auf 13 Produktionslinien kulinarische Köstlichkeiten – von klassischen Pommes Frites bis hin zu zeitgemäßen Kartoffel- und Gemüsespezialitäten für den nationalen und internationalen Markt.



DIE KARTOFFEL:
UNSER WICHTIGSTER
ROHSTOFF



DAS SIND
WIR



mittelständische
Unternehmensgruppe



über 500
Mitarbeitende



Entwickler & Produzent
von Kartoffel- &
Gemüsespezialitäten

Unsere
Markenwelt



Unsere Produkte

Pommes, Kroketten und Kartoffelpuffer kennt sicherlich jeder. Wir bei Schne-frost können jedoch weitaus mehr als das: In unserem Hause wurden bereits weit mehr als 200 leckere Kartoffel- und Gemüse-Spezialitäten entwickelt und produziert. Wir sind stetig auf der Suche nach neuen Trends und innovativen Produktideen - für den nationalen und internationalen Markt. Den Großteil unserer Produkte vertreiben wir dabei unter unseren haus-eigenen Marken Schne-frost, Arita, Snackmaster und Schwarmstedter.



Zehn Berufe - ein Ziel

Fast jeder zehnte Mitarbeitende bei Schne-frost ist ein Azubi. Das Unternehmen bildet in zehn Berufen aus, bietet Praktika für Schüler*innen und Studierende, Schnuppertage und Probearbeitstage an.

„Wir möchten, dass sich unsere Auszubildenden von Anfang an gut im Unternehmen aufgehoben fühlen“, sagt Personalreferentin und Ausbildungsleiterin Dominique Kerperin. Das Startprogramm umfasst viele gemeinsame Aktivitäten und Schulungen in kleinen Gruppen. Die Neulinge erhalten Einblicke in alle Tätigkeitsbereiche des Unternehmens. Fortgeschrittene Auszubildende stehen ihnen als Paten zur Seite.

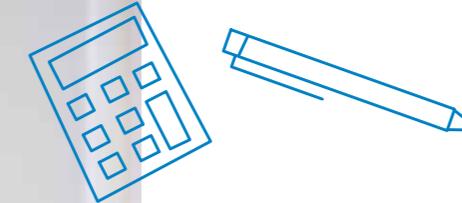
Die Ausbilder*innen sind in den jeweiligen Prüfungsausschüssen und Netzwerken vertreten. Schulische Leistungen können bei Bedarf mit hausinterner oder externer

Nachhilfe unterstützt werden, nach Abschluss der Ausbildung werden Aufstiegsweiterbildungen gefördert.

In folgenden Berufen bilden wir derzeit aus:

- Fachkraft für Lebensmitteltechnik
- Maschinen- und Anlagenführer*in, Fachrichtung Lebensmitteltechnik
- Hauswirtschafter*in
- Elektroniker*in Fachrichtung Betriebstechnik
- Mechatroniker*in
- Industriemechaniker*in
- Fachkraft für Lagerlogistik
- Fachinformatiker*in für Anwendungsentwicklung
- Fachinformatiker*in für Systemintegration
- Industriekaufmann/-frau

Industriekaufmann/-frau



Industriekaufleute befassen sich im Unternehmen mit kaufmännisch-betriebswirtschaftlichen Aufgabenbereichen wie Einkauf, Vertrieb und Marketing, Personal- sowie Finanz- und Rechnungswesen.

Ausbildungsdauer:

3 Jahre (Verkürzung auf 2,5 Jahre möglich)

Berufsschule:

BBS am Museumsdorf, Außenstelle Lönigen oder BBS am Museumsdorf, Cloppenburg



#VollDeinDing?
Einfach bewerben!



Fachinformatiker*in

Fachrichtung Anwendungsentwicklung

Fachinformatiker*innen der Fachrichtung Anwendungsentwicklung entwerfen und realisieren Standard- und Branchensoftware sowie Softwareprodukte. Hierfür analysieren und planen sie IT-Systeme.

Fachrichtung Systemintegration

Fachinformatiker*innen der Fachrichtung Systemintegration realisieren Informations- und Kommunikationslösungen. Hierfür vernetzen sie Hard- und Softwarekomponenten zu komplexen Systemen.

Ausbildungsdauer:

3 Jahre

Berufsschule:

BBS Technik, Cloppenburg



Fachrichtung
Systemintegration



Fachrichtung
Anwendungsentwicklung

#VollDeinDing?
Einfach bewerben!



**Fachkraft für
Lagerlogistik**



Fachkräfte für Lagerlogistik nehmen Güter an, kontrollieren sie und lagern sie sachgerecht. Sie stellen Lieferungen und Tourenpläne zusammen, verladen und versenden Güter. Außerdem wirken sie bei der Optimierung logistischer Prozesse mit.

Ausbildungsdauer:

3 Jahre

Berufsschule:

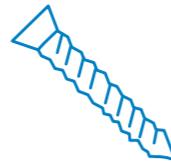
BBS am Museumsdorf, Cloppenburg



#VollDeinDing?
Einfach bewerben!



Industriemechaniker*in



Fachrichtung Instandhaltung

Industriemechaniker*innen stellen Bauteile und Baugruppen für Maschinen und Produktionsanlagen her, richten diese ein oder bauen sie um. Sie übernehmen Reparatur- sowie Wartungsarbeiten und optimieren Fertigungsprozesse.

Ausbildungsdauer:

3,5 Jahre

Berufsschule:

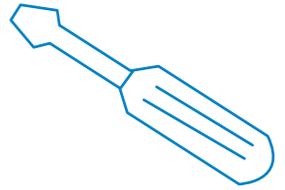
BBS Technik, Cloppenburg



#VollDeinDing?
Einfach bewerben!



Mechatroniker*in



Mechatroniker*innen verbauen mechanische, elektrische und elektronische Komponenten zu komplexen Systemen. Sie reparieren Systeme und halten sie instand.

Ausbildungsdauer:

3,5 Jahre

Berufsschule:

BBS Technik, Cloppenburg



#VollDeinDing?
Einfach bewerben!



Elektroniker*in



Fachrichtung Betriebstechnik

Elektroniker*innen für Betriebstechnik installieren, warten und reparieren elektrische Betriebs-, Produktions- und Verfahrensanlagen, von Schalt- und Steueranlagen über Anlagen der Energieversorgung bis zu Einrichtungen der Kommunikations- und Beleuchtungstechnik.

Ausbildungsdauer:

3,5 Jahre

Berufsschule:

BZTG, Oldenburg



#VollDeinDing?
Einfach bewerben!



Maschinen- und Anlagenführer*in



Fachrichtung Lebensmitteltechnik

Maschinen- und Anlagenführer*innen mit dem Schwerpunkt Lebensmitteltechnik richten Produktionsmaschinen und -anlagen zur Herstellung und Verpackung von Lebensmitteln ein und bedienen sie. Sie rüsten die Maschinen um, reinigen und desinfizieren sie und halten sie instand.

Ausbildungsdauer:

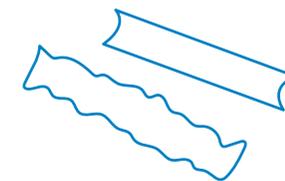
2 Jahre

Berufsschule:

BBS Technik, Cloppenburg



#VollDeinDing?
Einfach bewerben!



Fachkraft für Lebensmitteltechnik



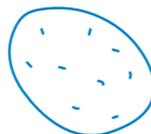
Fachkräfte für Lebensmitteltechnik stellen industriell gefertigte Nahrungsmittel nach vorgegebenen Rezepturen und Prozessabläufen her. Sie durchlaufen die Produktentwicklung, (Roh-)warenkontrolle, Herstellung, Verpackung, Sensorik und das Labor.

Ausbildungsdauer:

3 Jahre

Berufsschule:

BBS Technik, Cloppenburg



#VollDeinDing?
Einfach bewerben!



Hauswirtschafter*in



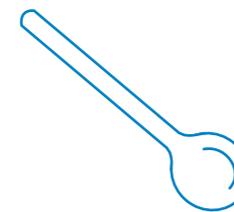
Hauswirtschafter*innen übernehmen hauswirtschaftliche Aufgaben. Sie planen die Speisepläne sowie den Lebensmitteleinkauf, bereiten Mahlzeiten zu und wirken an der Durchführung von Veranstaltungen mit.

Ausbildungsdauer:

3 Jahre

Berufsschule:

BBS am Museumsdorf, Cloppenburg



#VollDeinDing?
Einfach bewerben!



Gute Gründe für eine Ausbildung bei Schne-frost

Abwechslung

Bei uns profitieren die Auszubildenden von einer abwechslungsreichen Ausbildung. Du wechselst in regelmäßigen Abständen die Abteilungen in Deinem Berufsfeld und lernst dadurch verschiedene Tätigkeiten und Arbeitsweisen kennen.

Kostenerstattung

Die Kosten und die Bestellung der Schulbücher übernimmt Schne-frost. Auch erhalten unsere Auszubildenden einen Fahrtkostenzuschuss.

Kostenloses Mittagessen

In unserer hauseigenen Kantine wird täglich frisches Mittagessen gekocht. Für unsere Auszubildenden ist das Mittagessen kostenfrei.

Azubi-Projekte

Wer über den Tellerrand schauen will, kann bei Schne-frost an berufsübergreifenden Azubi-Projekten teilnehmen.

Jahressonderzuwendung

Die Auszubildenden erhalten eine jährliche Sonderzahlung nach dem aktuell gültigen Jahressonderzuwendungstarifvertrag.

Betriebliches Gesundheitsmanagement

Unsere Mitarbeitenden werden durch eigene Ergonomie-Trainer bei der optimalen Einrichtung des Arbeitsplatzes unterstützt. Darüber hinaus kannst Du über Schne-frost das vielseitige Angebot von Hansefit nutzen.

Prüfungsvorbereitung

Vor den Abschlussprüfungen bieten wir den Auszubildenden die Möglichkeit der Teilnahme an Prüfungsvorbereitungskursen oder die Zeit zum Lernen im Betrieb an, damit sie noch besser auf ihren Abschluss vorbereitet sind.

Übernahmechancen

Ausbildung mit Zukunft ist nicht nur unser Motto, sondern auch Tatsache: Bei uns wird für den Eigenbedarf ausgebildet, d. h. in der Regel übernehmen wir unsere Auszubildenden nach bestandener Abschlussprüfung.

Eine optimale Unterstützung unserer Auszubildenden ist uns wichtig!

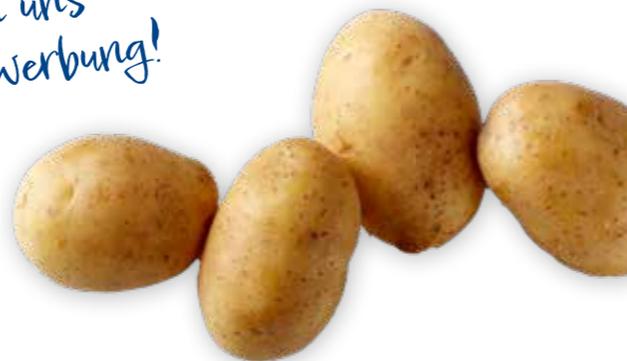
Wie bewerbe ich mich?

Sende uns Deine Bewerbungsunterlagen per Post an die nachfolgende Adresse oder per Mail an **bewerbung@schne-frost.de**. Alternativ kannst Du Dich auch direkt über die Online-Bewerbungsformulare auf unserer Website bewerben. Scanne hierfür einfach die QR-Codes in dieser Broschüre oder besuche uns unter: **www.schne-frost.info/karriere/ausbildung**

Kontakt:

Schne-frost Produktion GmbH & Co. KG
Personalabteilung
Frau Dominique Kerperin
Vinner Weg 3
49624 Lönningen
bewerbung@schne-frost.de

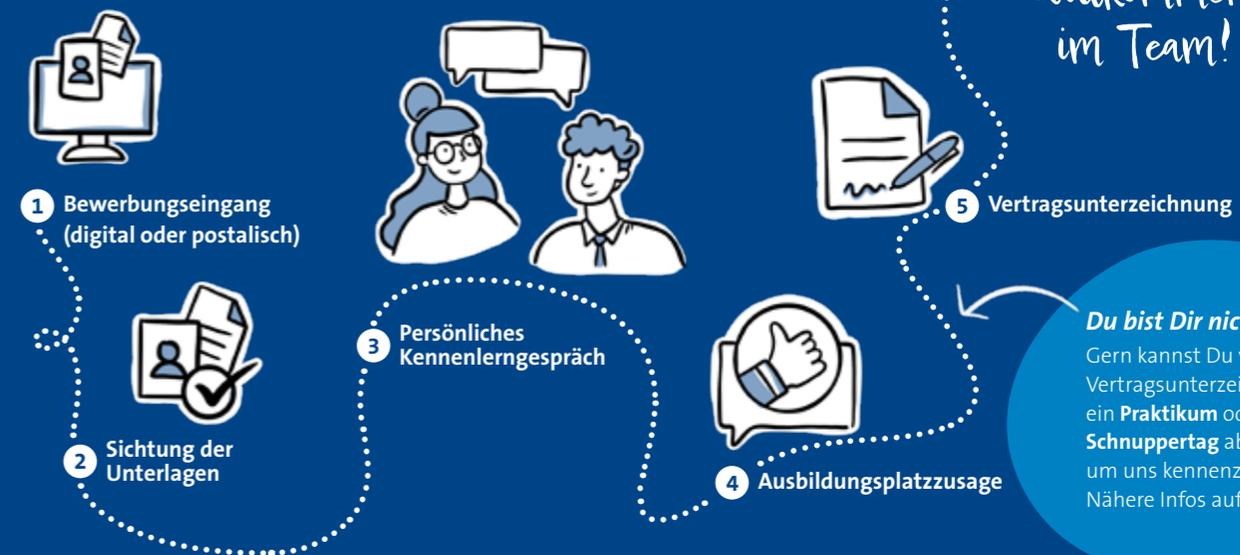
*Wir freuen uns
auf Deine Bewerbung!*



Folgende Bewerbungsunterlagen benötigen wir:

- Lebenslauf
- Zeugnisse
- Sonstige Nachweise/ Bescheinigungen (z. B. Praktika, Sprachen)

So sieht unser Bewerbungsprozess aus



Du bist Dir nicht sicher?

Bei Schne-frost kannst Du die Arbeitswelt hautnah erleben und in den Alltag eines traditionsreichen Unternehmens der Lebensmittelbranche hineinschnuppern – zum Beispiel in den Ferien. Die Einsatzbereiche sind dabei so vielseitig, wie unsere Ausbildungsberufe.

Praktikum

Während des Praktikums begleitest Du unsere Fachkräfte für Lebensmitteltechnik in der Produktion und prüfst Pommes und Co. auf ihre Qualität. Oder Du schaust unter die Hauben unserer großen Verpackungsmaschinen und lässt Dir von unseren Maschinen- und Anlagenführern erklären, wie unsere Anlagen arbeiten. Auch wenn Du technische oder kaufmännische Bereiche spannend findest, ist Schne-frost der perfekte Ort für ein Praktikum.



Du kannst Deine Fähigkeiten ausprobieren, Talente entdecken und so herausfinden, welche Berufe am besten zu Deinen Interessen passen. Am Ende ist vielleicht Deine Lust auf eine Ausbildung bei uns geweckt?

Schnuppertag

Neben Schul- und Ferienpraktika bieten wir Schüler*innen mit Interesse an unserer Branche in den Ferien auch Schnuppertage an. Dann heißt es: ein Tag, ein Beruf!

Und nach der
Ausbildung?

Blick in die Zukunft

Auch nach Deiner Ausbildung möchten wir Dich als junge Fachkraft fördern und Deine Weiterqualifizierung unterstützen. Denn je nach Ausbildungsberuf gibt es anschließend verschiedene Möglichkeiten: beispielsweise das Absolvieren eines dualen Studiums, die Weiterbildung zum Betriebswirt oder Fachwirt oder den Besuch der Techniker- oder Meisterschule. Dies unterstützen wir nach individuellem Bedarf – z. B. zeitlich oder finanziell.



Nachhaltigkeit

Schne-frost produziert seit mehr als 6 Jahrzehnten hochwertige Kartoffel- und Gemüsespezialitäten mit einem hohen Anspruch an Qualität und Innovation. Nachhaltiges Wirtschaften ist und war immer ein fester Bestandteil unserer Firmenpolitik. Wir berücksichtigen dabei sowohl ökologische, ökonomische als auch soziale Komponenten. Infolgedessen sind wir Mitglied im ZNU (Zentrum für Nachhaltige Unternehmensführung der Universität Witten/Herdecke) und seit November 2021 nachhaltigkeitszertifiziert nach ZNU-Standard.

Neben unserem Nachhaltigkeitsteam, was sich um die Umsetzung der Maßnahmen kümmert, freuen wir uns über jeden Mitarbeitenden, der sich zu diesem wichtigen Thema engagieren möchte.

Auch unsere Auszubildenden haben die Möglichkeit, sich im Rahmen verschiedener Azubi-Projekte für das Thema Nachhaltigkeit einzusetzen. Beispielsweise durch den Bau von Insektenhotels oder die Mitwirkung im Energiescout-Team, welches Lösungsansätze für nachhaltigeres Handeln im Unternehmen erarbeitet.



MEHR
ERFAHREN



[www.schne-frost.info/
nachhaltigkeit](http://www.schne-frost.info/nachhaltigkeit)





Schne-frost Produktion GmbH & Co. KG • Vinner Weg 3 • D/49624 Lönigen
www.schne-frost.info