

Wir bieten Dir interessante Ausbildungsplätze
in 9 verschiedenen Ausbildungsberufen.
Und das ganz in Deiner Nähe!



Kaufmännischer Bereich

➔ in Werne

- Industriekaufmann (m/w/d)
- Informatikkaufmann (m/w/d)
- Kaufmann für Marketingkommunikation (m/w/d)

Lebensmittelqualität

➔ in Werne und Monheim

- Fachkraft für Lebensmitteltechnik (m/w/d)
- Chemielaborant (m/w/d)

Verfahrenstechnik

➔ in Monheim

- Industriemechaniker (m/w/d)
- Elektroniker für Betriebstechnik (m/w/d)

Transport und Logistik

➔ in Werne

Diese Berufe kannst Du bei
der UNILOG GmbH, einem
Unternehmen der UNIFERM
Unternehmensgruppe, erlernen.
Informier Dich hier:
unilog.de und uniferm.de/karriere

- Fachkraft für Lagerlogistik (m/w/d)
- Berufskraftfahrer (m/w/d)



Informier Dich hier, welche
Ausbildungsplätze aktuell frei sind.
UNIFERM.de/karriere



Hier gibt's die
Berufsausbildung
mit Zukunft!



Die Fermentationsspezialisten



Bei Fragen melde
Dich bei uns!

UNIFERM Personalabteilung
Franz-Josef Schäfers | T + 49 2389 7978-0
franzjosef.schaefers@uniferm.de

Was kommt nach der Schule?

Vor der Ausbildung in den Beruf reinschnuppern ...

Praktikum

... ist schon zu einer guten Tradition bei UNIFERM geworden. Denn die Wahl des richtigen Berufs gehört zu den schwierigsten Entscheidungen eines jungen Menschen. Daher bietet UNIFERM bereits Schülerinnen und Schülern die Möglichkeit im Rahmen eines Praktikums, Einblicke in die verschiedenen Bereiche des Unternehmens zu erlangen.

... in der Abteilung Vertriebsinnendienst

Die Kolleginnen und Kollegen in den verschiedenen Abteilungen haben Erfahrungen mit der Betreuung von Schülerpraktikanten. Schrittweise werden sie an das Aufgabenniveau eines Auszubildenden herangeführt, um sich einen realistischen „Live“-Eindruck zu verschaffen. Sandra Z., Schülerin der 9. Klasse, nutzte die Gelegenheit und schnupperte für zwei Wochen in die Abteilung Vertriebsinnendienst hinein. Neben den abwechslungsreichen Tätigkeiten im Büro fiel in diesen Zeitraum auch die mehrtägige Tagung des gesamten Vertriebs- und Marketingteams. Sandra konnte Gelerntes gleich praktisch umsetzen und unterstützte das Team bei den Vorbereitungen, der Durchführung und der Nachbereitung der Veranstaltung.

Das Schülerpraktikum bei UNIFERM hier ist klasse. Ich habe einen super Einblick in die Berufswelt bekommen. Mir ist die Entscheidung für welchen Ausbildungsberuf ich mich entscheiden sollte, sehr viel leichter gefallen.

Sandra Z., Schülerin der 9. Klasse

1. Platz bei Videowettbewerb für Daniel Hendrix

Daniel Hendrix ist „Held in Ausbildung 2019“, Chemielaborant

Mit seinem authentischen und informativen Videoclip über die Ausbildung zum Chemielaboranten hat unser Azubi Daniel Hendrix den 1. Platz beim Videowettbewerb der Wirtschaftsförderung des Kreises Unna gemacht.

Hier geht's zum Sieger-Video:



Folge uns doch einfach auf



Elke Preißler, Leitung Unternehmens- und Marketingkommunikation, und Franz-Josef Schäfers, Leitung Personalwirtschaft gratulieren Daniel Hendrix.

Deine Ausbildung bei UNIFERM!

Wer bei UNIFERM eine Ausbildung macht, entdeckt die Welt des Backens. Das passiert ganz praktisch in der Backstube. Adina Lenz, Auszubildende zur Industrie-Kauffrau im 2. Lehrjahr bei UNIFERM (Standort Werne), hat eine Woche in der Backtechnik in Werne hospitiert und erzählt von ihren Eindrücken ...



Einen Tag raus aus dem täglichen Büroalltag – und hinein in die Backstube. In der UNIFERM Backtechnik konnte ich viele Eindrücke sammeln und unsere Produkte näher kennenlernen. Dabei ging es um Brot und Brötchen. Das Tolle dabei war, dass ich selber backen konnte.

Gleich zu Beginn habe ich die FermFresh®-Produktfamilie kennen- und „riechen“ gelernt. Ich war der Meinung, dass die Produkte alle ziemlich ähnlich rochen. Die Kollegen aus der Backtechnik bewiesen mir aber das Gegenteil. Die unterschiedlichen Fermentationsaromen konnte ich mit etwas Übung dann auch „erriechen“.

Mich hat die Art beeindruckt, wie Bäcker den Teig ohne klebrige Finger und Kleckerei geschickt aus der Knetmaschine herausholen. Ich war bei meinem Versuch von der Menge überrascht und der ganze Teig blieb leider an meinen Fingern hängen.

Ebenfalls hat mich die eigene Bäckersprache beeindruckt. „Schleifen“ sagt man, wenn es darum geht, Brötchen zu formen. Was bei mir wie ein Ei aussah, sah bei den Bäckern wie eine schöne glatte Kugel aus. Spannend war, dass diese Brötchenteigkugel teilweise das doppelte an Volumen während der Ruhephase im Gärraum annimmt. Ich habe erfahren, dass es für Brötchen einen speziellen Backofen gibt, der die Hitze gleichmäßig verteilt. So werden die Brötchen in der Mitte vom Backblech ebenfalls genauso schön braun und kross wie die äußeren. Klasse war natürlich die Verkostung der superfrischen Brötchen in der Mittagspause!

Kuchen gab es natürlich auch. Dabei konnte ich selbst nach Rezept mit den UNIFERM Produkten Apfelkuchen, Käsekuchen und Kondikrem einfach drauflos backen. In einer großen Backstube macht das Backen irgendwie viel mehr Spaß als zu Hause in einer kleinen Küche.

Alles in allem war das Arbeiten in der Backtechnik ein erfolgreicher und spannender Tag mit vielen Eindrücken. 🍌🍌



Humm! Lecker!



UNIFERM - Die Fermentationsspezialisten

Wir sind ein führendes Traditionsunternehmen in der Backzutatenbranche. An zwei Standorten in Deutschland entwickeln und produzieren wir frische Backhefen, Fermentationsprodukte und Qualitätsbackmittel für Brot, Brötchen und Feine Backwaren. Auf unser leistungsstarkes Produktprogramm und kompetenten anwendungstechnischen Service verlassen sich Handwerksbäcker und die Backwarenindustrie im In- und Ausland.

Mehr Infos findest Du unter uniferm.de

