

Berufschancen in der Fruchtsaft- Industrie

Wenn Sie mehr über die
Berufe in der Fruchtsaft-
industrie wissen möchten,
wenden Sie sich bitte an:

Fruchtsaftkeller Zimmer
c/o: Haus für Berufshilfen
Deutsche AG
Tel. 07227/2184, Fax 4184
77906 Rheinau-Heilmingen

oder an den:



VdF
Verband der
deutschen
Fruchtsaft-Industrie e.V.

Mainzer Straße 253
53179 Bonn
Telefon: 0228/9 54 60-0
Telefax: 0228/9 54 60-20

oder an Ihr Arbeitsamt.

Hier erhalten Sie als
weiterführende Information
die „Blätter zur Berufskunde:
Fachkraft für Fruchtsaft-
Technik“ (Nr.1-IV B 506)

Impressum:

Herausgeber/Copyright:
Verband der deutschen Fruchtsaft-
Industrie e.V., Bonn 1998

Redaktion:
pr bonn Public Relations GmbH,
Bonn

Gestaltung:
CAP Werbetaeam GmbH, Köln



Schon mal was vom Fruchtsaft-Techniker gehört?

Oder vom Getränkeingenieur? Nein? Dann wird es höchste Zeit, denn die deutsche Fruchtsaftindustrie sucht Nachwuchs für Positionen im In- und zum Teil auch im Ausland. Wir brauchen junge Leute, die nicht nur einen Job wollen, sondern einen interessanten,

hohen technologischen Standard.

Neugierig? Auf den nächsten Seiten erfahren Sie, welche Voraussetzungen nötig sind, welche Ausbildungsstationen Sie durchlaufen – und natürlich auch, wie Sie in der Fruchtsaftindustrie weiterkommen.



abwechslungsreichen Beruf mit Zukunft. Junge Leute, die viel von einer fundierten Ausbildung halten und gerne Verantwortung übernehmen. Technisches Verständnis, praktisches Geschick und eine Menge Know-how sind gefragt. Denn die Fruchtsaftindustrie arbeitet auf einem



Die Karriere in der Fruchtsaftindustrie beginnt für die meisten jungen Leute mit einer je nach Schulabschluss 2- bis 3jährigen Ausbildung zur Fachkraft für Fruchtsaft-Technik. In dieser Zeit lernen Sie alle wichtigen Schritte der Herstellung von Frucht- und Gemüsesäften und anderen Fruchtgetränken kennen: Obstkelterung, Filtration, Haltbarmachung, Aromagewinnung, Konzentratherstellung, Rezepturarmischung, Lagerhaltung, automatische Abfüllung, Qualitätskontrolle, Hygiene und Umweltschutz.

Die theoretischen Grundlagen erhalten Sie in zwei jährlich stattfindenden 5-Wochen-Kursen an der Berufsschule in Geisenheim am Rhein (bei Rüdesheim).

So geht's los!

Hier lernen und arbeiten Sie zusammen mit anderen angehenden Fruchtsaft-Technikern aus ganz Deutschland. Die Unterrichtsinhalte reichen von Kenntnissen über Obst und Gemüse, Anlagentechnik, Bedienung von Maschinen, Fachrechnen, Laborpraktika bis hin zu Wirtschaftskunde, Lebensmittelrecht und Menschenführung. Während der Blockunterrichtsphase wohnen Sie in Privatpensionen. Die Unterbringungskosten trägt in der Regel der Ausbildungsbetrieb.



Fruchtsaft

– ein internationales Geschäft

Apfel und Orange sind bei uns nach wie vor die beliebtesten Fruchtsäfte. Doch das Angebotspektrum auch an exotischen Geschmacksrichtungen ist in den vergangenen Jahren immer vielfältiger geworden. Da in Deutschland in erster Linie Äpfel und Beerenobst angebaut werden, ist die deutsche Fruchtsaftindustrie für die Herstellung von Säften und Nektaren in hohem Maße auf Importe angewiesen. Rund 70% der Halbwaren – überwiegend Säfte und Konzentrate aus Zitrusfrüchten –

müssen aus anderen Ländern importiert werden, um die Verbrauchernachfrage befriedigen zu können. Der Fruchtsaft-Techniker hat daher mit Früchten und Halbwaren aus aller Welt zu tun. Die Fruchtsaftherstellung ist ein internationales Geschäft, das folglich auch im Ausland gute berufliche Perspektiven bietet. Der hohe Standard der deutschen Fruchtsaftindustrie und der Ausbildung machen den Fruchtsaft-Techniker zu einem begehrten Experten im In- und Ausland.

Die deutsche Fruchtsaft-Industrie in Zahlen

Fruchtsafthersteller	440
Beschäftigte	6.500
Umsatz	5,0 Mrd. DM
Industrielle Herstellung (Fruchtsaft-nektar/ Fruchtsaftgetränke ohne Kohlensäure)	4,3 Mrd. Liter
Pro-Kopf-Verbrauch (Fruchtsäfte/Fruchtnektare)	41,5 Liter
Obstverarbeitung	600.000 Tonnen
Import	1,5 Mrd. DM
Export	0,9 Mrd. DM

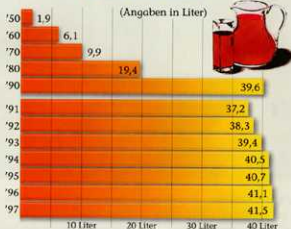
Die deutsche Fruchtsaft-Industrie

– eine boomende Branche

Die deutsche Fruchtsaftindustrie zählt in 1998 ca. 440 Unternehmen mit rund 6.500 Beschäftigten. Vom traditionellen Familien-

betrieb bis zum Großunternehmen sind bundesweit Unternehmen aller Größenordnungen vertreten.

Der Pro-Kopf-Verbrauch an Fruchtsäften/Fruchtnektaren in Deutschland*



* bis '90 Bundesrepublik Deutschland, ab '91 Deutschland gesamt

Quelle: Verband der deutschen Fruchtsaft-Industrie e.V. (VdF), Bonn

Die Deutschen sind seit Jahren weltweit die Nr. 1 in Sachen Fruchtsaft-Konsum. Der jährliche Pro-Kopf-Verbrauch an Fruchtsäften und Fruchtnektaren in Deutschland steigt kontinuierlich. 1970 lag er noch bei rund 10 Litern, 1980 bei knapp 20 Litern, heute hat er bereits

41,5 Liter erreicht. Dementsprechend spielt die deutsche Fruchtsaftbranche auch im europäischen Kontext eine herausragende Rolle: 45-50% der Gesamtproduktion an Fruchtsäften und -nektaren in den EU-Mitgliedstaaten werden in Deutschland hergestellt.

Und so geht's weiter



Für die, die in der Fruchtsaftbranche weiterkommen möchten, bieten sich verschiedene Wege an. Nach mindestens 3jähriger Berufspraxis kann bei der Industrie- und Handelskammer Wiesbaden die Prüfung als

ges Aufbaustudium mit dem Abschluß staatlich geprüfter Techniker für Obstbau und -verwertung.

Die dritte Möglichkeit besteht in einem 3jährigen Studium an einer Fachhochschule, das man als Getränk-



„Industriemeister - Fachrichtung Fruchtsaft und Getränke“ abgelegt werden. Die Vorbereitung erfolgt in einem mehrronatigen, ganztägig angelegten Lehrgang, also im Block und nicht wie bei anderen Meisterausbildungen neben dem Beruf per Abendschule. Als Industriemeister sind Sie qualifiziert für Leitungsfunktionen, z.B. im Bereich Produktion oder Technik.

Eine Alternative zur Meisterausbildung ist ein 2jähriger

keingenieur (FH) beendet. Diese Ausbildung ist eine Voraussetzung für den Vorstoß in die Unternehmensleitung, z.B. als Technischer Direktor. Getränkeingenieure können darüber hinaus in einem 2jährigen Aufbaustudium den Abschluß als Diplom-Oenologe erwerben.

Mit der allgemeinen Hochschulreife und einem anschließenden Praktikum bietet sich außerdem der Weg des Universitätsstudiums (mindestens 4 Jahre) mit dem



Abschluß als Lebensmitteltechnologie bzw. Diplom-Ingenieur oder sogar mit einer Promotion. Mit dieser Ausbildung eröffnen sich

Ihnen Managementfunktionen und der Einstieg in die wissenschaftliche Forschung, z.B. auch im Ausland.

Karriere-Wege in der Fruchtsaft-Industrie

