DU × WIR

rovita
PRODUCTION



Deine Zukunft beginnt hier!
Mach den ersten Schritt
und starte deine Ausbildung
bei uns.

Wir multiplizieren deine Chansen!

Wir suchen Auszubildende 2027:

- **Industriekaufleute** (m/w/d)
- **Industriemechaniker** (m/w/d)
- **Fachkräfte für Lebensmitteltechnik** (m/w/d)
- **Milchwirtschaftliche Laboranten** (m/w/d)
- **Elektroniker für Automatisierungstechnik** (m/w/d)

www.rovita.de/karriere

Bewirb Dich am besten gleich jetzt!

Alle Informationen findest Du online und über den QR-Code
Dein Ansprechpartner:
Frau Seimel, job@rovita.de, Rovita GmbH
Mühldorfer Straße 10, 84549 Engelsberg

Mehr Infos

Industriemechaniker
(m/w/d)



www.rovita.de

Komm in unser Team!

rovita PRODUCTION



Starte deine Ausbildung in einem spannenden und zukunftsicheren Beruf

Was macht ein Industriemechaniker? (m/w/d)

Die Technikexperten sorgen mit kreativen Lösungen für die Optimierung des Produktionsflusses der Anlagen. Zum spannenden Aufgabengebiet gehört die laufende **Instandhaltung** der Produktionstechnik ebenso wie deren **Umbau** nach Anpassung der Konstruktionspläne. Du arbeitest an der Instandhaltung unserer Abfüll- und Verpackungsanlagen. Die praktischen Fähigkeiten wie **Fräsen, Bohren und Drehen** sind hier besonders gefragt – aber auch das **Auslesen und die Änderung technischer Zeichnungen.** Ob in der Werkstatt oder in der Produktionshalle, als Werkstoff- und Maschinenprofi sicherst Du den Produktionsfluss unserer Anlagen. Du arbeitest nicht nur mit den fertigen Maschinen, sondern stellst auch Geräteteile und Baugruppen für Produktionsanlagen und Maschinen her. Dein technisches Verständnis hilft Dir dabei, mögliche Ursachen für **Störungen** nachzuvollziehen, eigenständig aufzufinden und schließlich zu beseitigen. Werkstoffkunde, Qualitätsanforderungen, Arbeitsorganisation sowie wichtige Arbeitssicherheits- und Umweltschutzbedingungen stehen ebenfalls auf dem Programm.

Persönliche Voraussetzungen:

- Spaß an handwerklichen Tätigkeiten
- Geschick im Umgang mit Werkzeugen und Maschinen
- Sorgfalt und Verantwortungsbewusstsein
- Technisches Verständnis und Interesse

AUSBILDUNG

- Dauer: 3,5 Jahre
- Ort: Rovita GmbH
- Berufschule: Staatl. Berufschule Traunstein oder Altötting

EINSATZBEREICHE

- **Mechanische Werkstatt** - Fertigung & Reparatur
- **Technische Grundlagen** - Einführung in Maschinen & Prozesse
- **Instandhaltung & Produktion** - Wartung & Optimierung von Anlagen

PERSPEKTIVEN

- Weiterbildung zum Meister oder Techniker
- Vielfältige Entwicklungschancen in der Industrie

SCHNUPPERPRAKTIKUM

Mach ein Praktikum und finde heraus, ob die Ausbildung zu dir passt!

Personalabteilung
+49 8634 62 09-38
seimel@rovita.de

Rovita GmbH
Mühldorfer Straße 10
84549 Engelsberg

+49 8634 62 09-0
info@rovita.de
www.rovita.de

focus FOOD TECHNOLOGY

Industriekaufmann/-frau

(m/w/d)



www.rovita.de

Deine Karriere beginnt hier!

rovita

PRODUCTION



Starte deine Ausbildung in einem vielseitigen und zukunftsorientierten Beruf!

Was macht ein/-e Industriekaufmann/-frau?
(m/w/d)

Du bist das Bindeglied zwischen Produktion, Einkauf, Vertrieb und Verwaltung. Du steuerst **betriebswirtschaftliche Abläufe**, organisierst den **Einkauf** von Rohstoffen, bearbeitest **Kundenaufträge** und kümmerst dich um die **Buchhaltung**.
Im Verkauf stehst du im direkten **Kontakt mit Kunden** und sorgst für eine reibungslose **Auftragsabwicklung.** In der Produktionsbuchhaltung überwachst du **Warenströme und Bestände.** Im Einkauf verhandelst du mit Lieferanten und stellst sicher, dass Materialien rechtzeitig in der richtigen Qualität verfügbar sind.
Während deiner Ausbildung bekommst du außerdem Einblicke in den **Versand**, die **Produktionsplanung**, das **Qualitätsmanagement** sowie die **Finanzbuchhaltung** und das Controlling.

Persönliche Voraussetzungen:

- Interesse an betriebswirtschaftlichen Zusammenhängen und Abläufen
- Teamfähigkeit
- Keine Scheu vor Kundenkontakt
- Organisationstalent

AUSBILDUNG

- Dauer: 3 Jahre
- Ort: Rovita GmbH
- Berufschule: Staatl. Berufsschule in Mühldorf (tageweise) oder Traunstein (Blockunterricht)

EINSATZBEREICHE

- **Verkauf –** Kundenbetreuung, Auftragsabwicklung & Export
- **Produktionsbuchhaltung –** Bestandsüberwachung & Inventuren
- **Einkauf –** Beschaffung von Rohstoffen & Preisverhandlungen

PERSPEKTIVEN

- Weiterbildung zum Fach- oder Betriebswirt

SCHNUPPERPRAKTIKUM

Mach ein Praktikum und finde heraus, ob die Ausbildung zu dir passt!

Personalabteilung
+49 8634 62 09-38
seimel@rovita.de

Rovita GmbH
Mühldorfer Straße 10
84549 Engelsberg

+49 8634 62 09-0
info@rovita.de
www.rovita.de

focus FOOD TECHNOLOGY

Fachkraft für Lebensmitteltechnik
(m/w/d)



Starte mit uns deine Zukunft!

www.rovita.de

rovita
PRODUCTION



Starte deine Ausbildung in einem abwechslungsreichen und zukunftssicheren Beruf!

Was macht eine Fachkraft für Lebensmitteltechnik?

Als Fachkraft für Lebensmitteltechnik sorgst du dafür, dass unsere Lebensmittelprodukte in bester Qualität hergestellt werden. Deine Hauptaufgabe ist die Steuerung und Überwachung von Produktionsanlagen, die Lebensmittel wie Milchpulver, fermentierte Produkte und Mischungen aus verschiedenen Rohstoffen herstellen.
Während der Ausbildung lernst du alle wichtigen Herstellungsverfahren kennen – von der Trocknung am Sprühturm bis zur Fermentation und Mischung der Zutaten. Du kontrollierst Produktionsprozesse, überwachst Maschinen und sorgst dafür, dass alle Hygiene- und Qualitätsvorschriften eingehalten werden. Zusätzlich erhältst du Einblicke in das Labor, das Lager sowie weitere wichtige Bereiche wie die Werkstatt und Verwaltung, um den gesamten Ablauf der Lebensmittelproduktion zu verstehen.

Persönliche Voraussetzungen:

- Interesse an der Herstellung von Lebensmitteln
- Sorgfalt und Verantwortungsbewusstsein
- Technisches Verständnis und Interesse
- Teamfähigkeit
- Selbstständige Arbeitsweise und hohe Eigenmotivation

AUSBILDUNG

- Dauer: 3 Jahre
- Ort: Rovita GmbH
- Berufschule: Staatl. Berufschule Starnberg

EINSATZBEREICHE

- **Produktion –** Steuerung & Überwachung der Produktionsanlagen
- **Labor –** Qualitätskontrolle & Probenuntersuchung
- **Lager –** Wareneingang, Lagerung & Versand
- **Werkstatt –** Grundlagen der Elektrik, Mechanik & Dampfherstellung
- **Verwaltung -** Arbeitsplanung und -organisation.

PERSPEKTIVEN

- Weiterbildung zum Meister oder Techniker

SCHNUPPERPRAKTIKUM

Mach ein Praktikum und finde heraus, ob die Ausbildung zu dir passt!

Personalabteilung
+49 8634 62 09-38
seimel@rovita.de

Rovita GmbH
Mühldorfer Straße 10
84549 Engelsberg

+49 8634 62 09-0
info@rovita.de
www.rovita.de

focus FOOD TECHNOLOGY

Milchwirtschaftlicher Laborant

(m/w/d)



www.rovita.de

Mit uns nach vorne!

rovita PRODUCTION



Starte deine Ausbildung in einem verantwortungsvollen und innovativen Beruf!

Was macht ein milchwirtschaftlicher Laborant?
(m/w/d)

Milch, Butter, Joghurt, Quark und Käse gehören zu unseren Grundnahrungsmitteln. Damit diese Produkte stets höchste Qualität haben, müssen sie regelmäßig und sorgfältig geprüft werden – genau das ist die Aufgabe von milchwirtschaftlichen Laboranten.
Du spielst eine wichtige Rolle in der **Qualitätssicherung.** Mit **chemischen, physikalischen und mikrobiologischen Untersuchungen** überprüfst du die gesamte Verarbeitungskette – von der angelieferten Rohmilch bis zum fertigen Produkt. Dabei arbeitest du mit modernen Analyse- und Messgeräten, entnimmst Proben, wertest Ergebnisse aus und stellst sicher, dass alle gesetzlichen **Vorschriften** eingehalten werden.
Neben der Laborarbeit bekommst du auch Einblicke in andere wichtige Bereiche wie Produktionsplanung, Qualitätsmanagement und den Versand.

Persönliche Voraussetzungen:

- Interesse an Chemie, Physik und Biologie
- Freude am Untersuchen, Prüfen und Analysieren
- Spaß an naturwissenschaftlichem Denken
- Sorgfalt und Verantwortungsbewusstsein
- Teamfähigkeit
- Selbstständige Arbeitsweise und hohe Eigenmotivation

AUSBILDUNG

- Dauer: 3 Jahre
- Ort: Rovita GmbH
- Berufschule: Staatl. Berufschule Triesdorf

EINSATZBEREICHE

- **Chemisches Labor –** Untersuchung der hergestellten Produkte
- **Mikrobiologisches Labor –** Analyse auf Keime & Mikroorganismen
- **Sensorische Untersuchungen –** Entwicklung & Qualitätsprüfung

PERSPEKTIVEN

- Weiterbildung zum Meister oder Techniker
- Vielfältige Karrieremöglichkeiten in der Lebensmittelindustrie

SCHNUPPERPRAKTIKUM

Mach ein Praktikum und finde heraus, ob die Ausbildung zu dir passt!

Personalabteilung
+49 8634 62 09-38
seimel@rovita.de

Rovita GmbH
Mühldorfer Straße 10
84549 Engelsberg

+49 8634 62 09-0
info@rovita.de
www.rovita.de

focus FOOD TECHNOLOGY

Elektroniker für Automatisierungstechnik

(m/w/d)



www.rovita.de

Komm ins Team!

rovita

PRODUCTION



Starte deine Ausbildung in einem technologisch fortschrittlichen und zukunfts-fähigen Beruf!

Was macht ein Elektroniker für Automatisierungstechnik?
(m/w/d)

Als Elektroniker für Automatisierungstechnik stellst du sicher, dass unsere **Produktionsanlagen** reibungslos arbeiten. Zusammen mit deinen Kollegen wartest und montierst du die automatisierten Anlagen und bist für deren Instandsetzung zuständig. Du betreust **Automatisierungssysteme** und **Prozessleiteinrichtungen**, analysierst Änderungen und Erweiterungen. Du bist für die **Installation, Justierung, Konfiguration und Parametrierung** der Sensor- und Aktorsysteme sowie Baugruppen der elektrischen Regelungstechnik verantwortlich. Du planst am PC die **Bewegungsabläufe der Anlagen** und tüftelst an den **Schaltplänen.** Mit dem Schraubenzieher kannst du dann Bauteile wie Sensoren und Pumpen installieren und zu einem System verbinden.

Persönliche Voraussetzungen:

- Spaß an handwerklichen Tätigkeiten sowie elektrischen und elektronischen Geräten
- Geschick im Umgang mit Werkzeugen und Maschinen
- Sorgfalt und Verantwortungsbewusstsein
- Technisches Interesse

AUSBILDUNG

- Dauer: 3 Jahre
- Ort: Rovita GmbH
- Berufschule: Staatl. Berufschule Altötting oder Traunstein

EINSATZBEREICHE

- **Elektro-Werkstatt –** Installation & Wartung elektrischer Systeme
- **Automatisierungssysteme –** Programmieren & Konfigurieren
- **Produktion –** Betreuung automatisierter Maschinen
- **Lager –** Einblick in den Materialfluss
- **IT-Abteilung –** Arbeiten an IT-Systemen

PERSPEKTIVEN

- Weiterbildung zum Meister oder Techniker
- SPS-Fachkraft/Techniker usw.

SCHNUPPERPRAKTIKUM

Mach ein Praktikum und finde heraus, ob die Ausbildung zu dir passt!

Personalabteilung
+49 8634 62 09-38
seimel@rovita.de

Rovita GmbH
Mühldorfer Straße 10
84549 Engelsberg

+49 8634 62 09-0
info@rovita.de
www.rovita.de

focus FOOD TECHNOLOGY

Wissenswertes im Überblick



Dein Start.
Unser Team.
Deine Zukunft.

rovita
PRODUCTION

www.rovita.de



Sozial- und Zusatzleistungen im Überblick:

- Kennenlern-Essen der „neuen“ und „alten“ Azubis und den Ausbildern vor Lehrbeginn
- Getränke und Kaffee frei
- 30 Arbeitstage Urlaub
- Vermögenswirksame Leistungen in Höhe von 39,88 € monatlich
- 540,00 € Urlaubsgeld im Juni, anteilsmäßig
- 250,00 € Prämie mit Lohnabrechnung im November (bei Eintritt bis 31.08. bzw. ab 2. Lehrjahr)
- 250,00 € Zahlung in eine arbeitgeberfinanzierte Altersvorsorge im November (bei Eintritt bis 31.08. bzw. ab 2. Lehrjahr)
- Jeder Azubi hat außerdem die Möglichkeit selbst in eine betriebliche Altersvorsorge zu investieren. Als Gehaltsumwandlung vermindern die Beträge das zu versteuernde Einkommen und die Rovita legt 20% drauf.
- Kostenfreie Berufskleidung inkl. Reinigung, für Mitarbeiter im Betrieb und Labor
- Kostenübernahme für Auto-, Bus- und Zugfahrten zur Berufsschule
- Organisation unserer Weihnachtsfeier
- Gezielte Prüfungsvorbereitung während der Arbeitszeit, Nachhilfe-Option
- Prämienzahlung bei sehr gute Ausbildungsabschlüssen
- Sehr gute Übernahmechancen und Weiterbildungsmöglichkeiten

Azubi-Gehalt

- **1 Ausbildungsjahr: 1.200,00 € brutto**
- **2 Ausbildungsjahr: 1.400,00 € brutto**
- **3. Ausbildungsjahr: 1.600,00 € brutto**
- **4. Ausbildungsjahr: 1.650,00 € brutto**

*Bei einer 40-Stunden-Woche, mit Gleitzeitkonto (variable Arbeitszeit außerhalb der Kernzeit)

Personalabteilung
+49 8634 62 09-38
seimel@rovita.de

Rovita GmbH
Mühldorfer Straße 10
84549 Engelsberg

+49 8634 62 09-0
info@rovita.de
www.rovita.de

focus FOOD TECHNOLOGY