



Wir suchen Auszubildende 2026: Wir multiplizieren deine Chansen!

- Fachkräfte für Lebensmitteltechnik (m/w/d)
- Milchwirtschaftliche Laboranten (m/w/d)
- ♦ Industriekaufleute (m/w/d)
- Industriemechaniker (m/w/d)

# 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



www.rovita.de/karriere



Industriemechaniker

(m/w/d)



Komm in unser Team!







# Was macht ein Industriemechaniker?

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 Dein Produktionsanlagen Maschinen her. und technisches Verständnis hilft Dir dabei, mögliche Ursachen für Störungen nachzuvollziehen, eigenständig aufzufinden und schließlich beseitigen. Werkstoffkunde, Qualitätsanforderungen, Arbeitsorganisation sowie wichtige Arbeitssicherheitsund 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**





Industriekaufmann/-frau

(m/w/d)









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

Du bist das Bindeglied zwischen Produktion, Einkauf, Vertrieb und Verwaltung. 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 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, Qualitätsmanagement sowie 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**









Starte mit uns deine Zukunft!





www.rovita.de



# 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 Produktionsprozesse, Zutaten. Du kontrollierst 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 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: 3,5 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**



# Milchwirtschaftlicher Laborant



www.rovita.de

(m/w/d)



Mit uns nach vorne!







# 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: 3,5 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**



Wissenswertes im Überblick









# 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)

