

Lactoprot bildet vielseitig aus

Leezen (kf). Die Veredelung von Milch und Molke, die im Unternehmen auch gern als „weißes Gold“ bezeichnet wird, ist die Kernkompetenz der Firma Lactoprot.

„Unsere Milch geht in die Welt“, lautet der Firmenslogan. Und tatsächlich liefert Lactoprot von seinen Firmenstandorten in Leezen, Kaltenkirchen, Lübeck, Riedlingen und Engelsberg Produkte für die Lebensmittelindustrie auf alle Kontinente. Zum Einsatz kommen die Produkte unter anderem in Milch- und Molkeerzeugnissen, Feinkost, Eiscreme, Back- und Süßwaren, Getränken, Baby- und Sportlernahrung. Dafür sind am Standort Leezen 80 Mitarbeiter beschäftigt. Im gesamten Konzern rund 220.

Ein Unternehmen ist immer nur so gut wie seine Mitarbeiter und darum setzt Lactoprot neben erfahrenen Fachleuten auch auf die Förderung von engagierten Nachwuchskräften und bildet an den Standorten in Leezen, Kaltenkirchen und auch Riedlingen aus.

Amadine Chaumont hat sich für die dreijährige Ausbildung zur Groß- und Außenhandelskauffrau entschieden, wobei der Schwerpunkt im Außenhandel liegt. Sie besucht die Berufsschule in Norderstedt und betreut Kunden im Ausland und am Telefon oder per E-Mail. Dabei wendet sie ihre englischen Sprachkenntnisse an, die in der Schule noch



Amadine Chaumont, Finn Cornehl und Till Lasse Svensson (v. li.) haben sich für die Ausbildung bei Lactoprot entschieden. Alle drei befinden sich im ersten Lehrjahr des Unternehmens, das von Schleswig-Holstein aus Milchprodukte in die ganze Welt vertreibt. Foto: kf

vertieft werden. Außerdem erlernt sie dort auch noch Spanisch. Zu ihrem Lehrberuf gehört es, Lieferscheine und Rechnungen für die Kunden zu erstellen und ihnen zuzusenden, Warenangebote zu unterbreiten und Preise zu kalkulieren sowie Waren und Materialien einzukaufen.

Lactoprot ermöglicht im Betrieb auch das dreieinhalbjährige Duale Studium für Betriebswirtschaftslehre oder Wirtschaftsingenieurwesen in Zusammenarbeit mit der Nordakademie in Elmshorn. Hier ist als Schulabschluss das Abitur erforderlich.

Auch Finn Cornehl befindet sich bei Lactoprot im ersten Lehrjahr zum Milchwirtschaftlichen Laboranten. Er ist für die Qualitätssicherung der Produkte zuständig und untersucht Milch- und Trockenprodukte auf physikalische Eigenschaften. Er überprüft die Mikrobiologische Aktivität und kontrolliert, ob die Grenzwerte für Hemmstoffe eingehalten werden. Hier sind Sauberkeit, Hygiene und eine sehr geordnete Prozessabwicklung sehr wichtig. Die Ausbildung dauert drei Jahre, der Blockunterricht findet in Bad Malente

statt. Ein Interesse an Naturwissenschaften wäre sicher von Vorteil, meint Finn.

Die Schaltwarte Rohmilchverarbeitung ist das Herzstück des Unternehmens in Leezen. Hier übernimmt Till Lasse Svensson im ersten Lehrjahr zum Milchtechnologien bereits Verantwortung. Er betreut das Einwiegen und Entladen der Milch LKW in die entsprechenden Tanks. Oder das Verladen von Sahne, Molkenkonzentrat oder Mutterlauge. Weitere Stationen seiner dreijährigen Ausbildung, die im Schichtdienst erfolgt, sind die Abteilungen für Kasein, Filtration, Walze und Lactose.

Für einen reibungslosen Ablauf bei der Herstellung, Einrichtung und Umbau von Geräteteilen und Baugruppen für Maschinen und Produktionsanlagen, Überwachung und Optimierung von Fertigungsprozessen, Reparatur- und Wartungsaufgaben kümmert sich der Industriemechaniker, der im Unternehmen in einer dreieinhalbjährigen Lehrzeit ausgebildet wird. Weitere Infos gibt es auf der Homepage unter www.lactoprot.de

Bewerbungen

Lactoprot Deutschland GmbH
Personalabteilung
Feldstraße 5
24568 Kaltenkirchen
E-Mail: karriere@lactoprot.de