



FRUCHTSAFT-FAKTEN 2024

Unsere Lieblings-Säfte in Liter/pro Kopf



Produzierte Menge



Pro-Kopf-Konsum in DE



Hersteller in DE mit ca. 7.500 Beschäftigten



KONTAKT

Wenn Ihr mehr über die Berufe in der Fruchtsaft-Industrie wissen möchtet, wendet Euch bitte an:



oder an:
Mainzer Straße 253 | 53179 Bonn
Telefon: 0228/95460-0
Fax: 0228/95460-30
E-Mail: info@fruchtsaft.de
www.fruchtsaft.de



oder an die:
Berufliche Schulen Rheingau des Rheingau-Taunus-Kreises
Winkeler Straße 99 – 101 | 65366 Geisenheim
www.bsr-geisenheim.de
Telefon: 06722/497780



Herausgeber:
Baumann-Gonser-Stiftung

EIN JOB IM Saftladen

Starte jetzt deine Ausbildung zur Fachkraft für Fruchtsafttechnik!



© wavebreakmedia/Shutterstock.com

EINE INNOVATIVE BRANCHE

Seit über 100 Jahren werden in Deutschland Fruchtsäfte hergestellt. Diese lange Tradition ist sicher ein Grund dafür, dass hierzulande mit rund 340 Unternehmen europaweit die meisten Fruchtsafthersteller ihren Firmensitz haben. Immer wieder stellen sich die Unternehmen neuen Herausforderungen und Ansprüchen. Neben Premiumqualitäten, Innovationen sowie regionalen Spezialitäten nimmt vor allem der Aspekt der Nachhaltigkeit, weltweit als Corporate Social Responsibility bezeichnet, weiterhin an Bedeutung zu. Diesen bei weltweitem Rohwarenbezug sicherzustellen, ist eine besondere Herausforderung, die eine enge Zusammenarbeit mit den Marktbeteiligten in vielen Ländern erforderlich macht. Daneben übernehmen die deutschen Keltereien auch Verantwortung für das Fortbestehen der heimischen Streuobstbestände und sichern damit ein wertvolles Stück Kulturgut.



WIE KOMMT DAS OBST IN DIE FLASCHE?

Dafür sorgen die Saftmacher, die sich ganz offiziell „**Fachkräfte für Fruchtsafttechnik**“ nennen. Sie sind von der Rohstoffannahme bis hin zum fertigen Produkt (Fruchtsaft und -nektar, Schorle, Erfrischungsgetränke etc.) in alle Arbeitsabläufe involviert. Das Aufgabenfeld eines Fruchtsafttechnikers oder einer Fruchtsafttechnikerin ist breit gefächert. Von der Rohwarenkontrolle, über Laboranalysen bis hin zur Bedienung der verschiedenen Verarbeitungsanlagen und die Einhaltung der Qualitätsstandards ist Fingerzeigegefühl und Mitdenken gefragt.

DEIN EINSTIEG IN EINE SAFTIGE ZUKUNFT:

Mit dem Haupt- oder Realschulabschluss bzw. Fachhochschulreife in der Tasche geht es los. In der 2- bis 3-jährigen Ausbildung zur Fachkraft für Fruchtsafttechnik wirst Du auf einen abwechslungsreichen und verantwortungsvollen Beruf vorbereitet. In Deinem Ausbildungsbetrieb lernst Du alles, was für die Fruchtsaftherstellung wichtig ist. Von der Beurteilung und Verarbeitung der unterschiedlichen Rohstoffe bis zur Bedienung und Wartung der Produktionsanlagen. Laborkontrollen und Einhaltung der Qualitätsstandards sind ebenfalls Teil Deines Aufgabenbereichs.

BLOCKUNTERRICHT

Der Berufsschulunterricht findet bundeszentral an den Beruflichen Schulen Rheingau als Blockunterricht statt. Für 3 mal 4 Wochen pro Ausbildungsjahr geht es dann nach Geisenheim. Die Kosten für die Unterkunft übernimmt in der Regel der Ausbildungsbetrieb. Neben dem



berufsbezogenen Unterricht produzieren die Schüler unter fachlicher Anleitung, aber in Eigenverantwortung, naturtrübe und klare Direktsäfte, Nektare, Schorlen und im 3. Ausbildungsjahr sogar Fruchtweine. Alle Getränke müssen neben den labortechnischen

Qualitätskontrollen den rechtlichen Anforderung bis hin zum marktfähigen Produkt entsprechen. Abgerundet wird das schulische Angebot durch fachliche Exkursionen zu Unternehmen und Zulieferfirmen, Betriebserkundungen, Messebesuche, Workshops (Filtration, Mikrobiologisches Praktikum, Sensorikschulung) und Fachvorträge.

BESTE ZUKUNFTSPERSPEKTIVEN

Auf die ausgebildeten Fachkräfte für Fruchtsafttechnik warten Betriebe im In- und Ausland.

Darüber hinaus gibt es verschiedene Möglichkeiten, seine weitere Karriere zu gestalten: Zum Beispiel als Industriemeister (IHK) Fruchtsaft und Getränke, die dann später als Abteilungsleiter oder Betriebsleiter arbeiten. Alternativ zur Industriemeisterausbildung gibt es auch ein 2-jähriges Aufbaustudium mit dem Abschluss „Staatlich geprüfter Techniker für Obstbau und Obstverwertung“.

Wer eine Karriere im Management, als Produktionsleiter oder als Technischer Leiter anstrebt, der hat nach der Ausbildung die Möglichkeit ein fachspezifisches Studium zu absolvieren.

EINSTIEG IN DIE FRUCHTSAFT-INDUSTRIE

