

## **Spitzenleistung!**

Während seiner Ausbildung zur Fachkraft für Lebensmitteltechnik hat Herr Maximilian Maybaum außerordentliche Leistungen in der schulischen und beruflichen Ausbildung erbracht. Es ist ihm gelungen, seine Ausbildung als beste Fachkraft für Lebensmitteltechnik des Landes Schleswig-Holstein abzuschließen!

Zu diesem Erfolg gratulieren wir Herrn Maybaum herzlich!

Bei solch überragenden Leistungen wollen wir Azubis mehr wissen und befragen Maximilian Maybaum nach seiner Ausbildung dazu.

## **Steckbrief**

*Name:* Maximilian Maybaum  
*Alter:* Zu Beginn der Ausbildung 16 Jahre alt  
*Ausbildungsberuf:* Fachkraft für Lebensmitteltechnik  
*Ausbildungsdauer:* 3 Jahre  
*Schulabschluss:* Erweiterter Realschulabschluss

### ***Frage:* Weshalb hast Du diese Ausbildung gewählt?**

**M:** Ursprünglich hatte ich völlig andere Berufsvorstellungen.

Auf einer Ausbildungsmesse in Hamburg wurde der Beruf „Fachkraft für Lebensmitteltechnik“ vorgestellt.

Vorher hatte ich meinen jetzigen Beruf, oder überhaupt das Produkt „Lebens- und Genussmittel“, gar nicht auf dem Radar. Das Thema hat mich aber sofort angesprochen.

Die Vielfalt an Lebensmitteln und was dahinter steckt ist einfach Wahnsinn, finde ich. Wir alle haben jeden Tag mit Lebensmitteln zu tun und machen uns doch so wenig Gedanken darüber, wo sie eigentlich herkommen und wie sie produziert werden.

### ***Frage:* Und wie bist Du dann auf Wollenhaupt gekommen?**

**M:** Als begeisterter Teetrinker habe ich einfach mal bei Google „Fachkraft für Lebensmitteltechnik Tee“ eingegeben; und Wollenhaupt war der erste Vorschlag. Dort hat es dann auch gleich mit einem Ausbildungsplatz geklappt.

### ***Frage:* Was hast Du während Deiner Ausbildung gelernt?**

**M:** Kurz zusammengefasst: Dass das alles nicht so einfach ist, wie man es sich vorstellt. Ich habe gelernt, wie viele Prozessschritte durchlaufen werden müssen, bis ein Produkt auf den Markt kommen kann. Wie in allen Branchen, entstehen spannende Herausforderungen, wenn technische Machbarkeit, Kreativität und Qualitätsanforderungen aufeinander prallen. Viel grundlegender ist aber, dass ich gelernt habe wie diese Prozesse funktionieren.

**Frage:** Was war das Interessanteste für Dich in der Ausbildung?

**M:** Alles rund um das Thema Qualitätssicherung fand ich sehr spannend. Vor allen Dingen die Deklaration, mit der haben wir im Supermarkt schließlich alle zu tun. Die Wichtigkeit der Qualität steht ja quasi schon im Produktnamen. Es heißt nicht umsonst „**Lebens- und Genussmittel**“.

Der technische Bereich hat allerdings eine wesentlich größere Bedeutung in der Ausbildung. Hier fand ich zum Beispiel die verschiedenen technischen Anlagen, wie Pumpen sehr interessant. Nicht zu vergessen der bedeutende Bereich Aromen und Zusatzstoffe.

**Frage:** Wie sieht Deine Zukunft nach der Ausbildung aus?

**M:** Ich hatte das Glück, dass in der Qualitätssicherung vorübergehend eine Stelle frei war. Jetzt kümmere ich mich zum Beispiel um die Bearbeitung von Reklamationen und bilde eine Schnittstelle zwischen Produktion und Qualitätssicherung.

**Frage:** Kannst Du anderen diese Ausbildung empfehlen?

**M:** Die Ausbildung besteht nicht aus Schreibtischarbeit und Qualitätskontrollen. Das ist der kleinste Teil.

Im Vordergrund steht die Arbeit an technischen Anlagen, die zum Teil ziemlich laut sein können. Wen das nicht abschreckt, dem würde ich die Ausbildung auf jeden Fall empfehlen. Durch die unterschiedlichen Schnittstellen zu anderen Bereichen ist dieser Ausbildungsberuf sehr vielseitig und wirklich interessant.

**Azubi:** Vielen Dank für das Interview!



Maximilian Maybaum

Wer sich für diese Berufsausbildung „Fachkraft für Lebensmitteltechnik Tee“ interessiert findet [hier](#) weitere Informationen.