



**WERDE TEIL DER
ALPENHAIN FAMILIE!**



ALPENHAIN ALS ARBEITGEBER



Als bayrisches Familienunternehmen in vierter Generation sind wir stolz darauf, in sieben Berufen ausbilden zu dürfen.

Wir veredeln seit 120 Jahren frische Alpenmilch aus der Region mit hoher Fachkompetenz und innovativen Ideen zu hochwertigen Käsespezialitäten. Mit Obazda und Back-Camembert sind wir Marktführer im jeweiligen Segment.

Unsere Mitarbeitenden sind unser wichtigstes Gut! Deshalb hat bei uns die Work-Life-Balance oberste Priorität.



Wir legen Wert auf eine umfangreiche Einarbeitung, eine offene Feedback-Kultur, nachhaltige Förderung und Mitarbeiterbindung.

DAS BIETEN WIR



Überdurchschnittliche
Vergütung



Urlaubs- und
Weihnachtsgeld



Zeugnisprämie



Vergünstigter
Werksverkauf



Mitarbeiterrabatte



Kostenloses
Mittagessen



Betriebsarzt im Haus



30 Tage Urlaub

... und viele weitere Benefits!

DEINE VERGÜTUNG WÄHREND DER AUSBILDUNG

Bei uns werden alle Auszubildenden gleich vergütet!

1. Jahr: brutto ca. 1.370,-€
2. Jahr: brutto ca. 1.500,-€
3. Jahr: brutto ca. 1.675,-€
4. Jahr: brutto ca. 1.845,-€

**JETZT
BEWERBEN**



ELEKTRONIKER FÜR BETRIEBSTECHNIK (M/W/D)

Du interessierst dich für Technik und Maschinen?

Als Elektroniker für Betriebstechnik (m/w/d) kümmerst du dich um die Installation, Wartung und Reparatur elektronischer Anlagen im Unternehmen, um einen reibungslosen Betriebsablauf sicherzustellen.



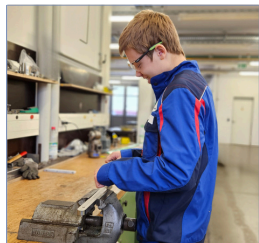
DEIN PROFIL

- ✓ Technisches Verständnis
- ✓ Handwerkliches Geschick
- ✓ Teamplayer
- 🕒 Dauer: 3,5 Jahre

INDUSTRIEMECHANIKER (M/W/D)

Du bist handwerklich begabt und hast Interesse an technischen Fächern?

Als Industriemechaniker (m/w/d) sorgst du für einen reibungslosen Betrieb von Maschinen und Produktionsanlagen. Du überwachst und optimierst die Fertigungsprozesse und führst Reparaturen und Wartungsarbeiten durch.



DEIN PROFIL

- ✓ Technisches Verständnis
- ✓ Handwerkliches Geschick
- ✓ Teamplayer
- 🕒 Dauer: 3,5 Jahre

MASCHINEN- UND ANLAGENFÜHRER (M/W/D)

Du bist begeistert von Technik und Anlagen?

Dann ist die Ausbildung zum Maschinen- und Anlagenführer (m/w/d) genau das Richtige für dich. Du überwachst und steuerst Produktionsprozesse in der Lebensmittelindustrie und achtest dabei auf höchste Qualität. Du kannst die Ausbildung um ein weiteres Jahr verlängert werden, um sich als Fachkraft für Lebensmitteltechnik ausbilden zu lassen.

DEIN PROFIL

- ✓ Interesse an der Herstellung von Lebensmitteln
- ✓ Interesse an MINT*-Fächern
- ✓ Teamplayer
- 🕒 Dauer: 2 Jahre

*WOFÜR STEHT MINT?

M ATHE
I NFORMATIK
N ATURWISSENSCHAFT
T ECHNIK

FACHKRAFT FÜR LEBENSMITTELTECHNIK (M/W/D)

Du willst Lebensmittel zu deinem Beruf machen?

Wir suchen Fachkräfte für Lebensmitteltechnik (m/w/d) mit gutem Geschmack! In deiner Ausbildungszeit lernst du mehr über Käseveredelung, Qualitätsstandards, Lebensmittelsicherheit und Logistik.

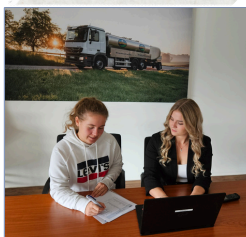


DEIN PROFIL

- ✓ Interesse an der Herstellung von Lebensmitteln
- ✓ Interesse an MINT*-Fächern
- ✓ Teamplayer
- 🕒 Dauer: 3 Jahre

INDUSTRIEKAUFMANN (M/W/D)

Du bist begeistert von Zahlen und Daten, aber auch von kreativer Arbeit? Als Industriekaufmann (m/w/d) bist du ein kaufmännischer Allrounder und Teamplayer. Während der Ausbildung durchläufst du verschiedene Abteilungen wie Einkauf, Buchhaltung, Marketing, Vertrieb oder Personalmanagement.

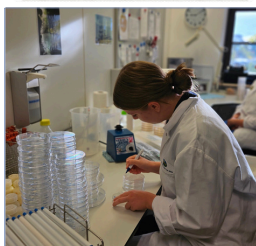


DEIN PROFIL

- ✓ Organisationstalent
- ✓ Zahlenverständnis
- ✓ Teamplayer
- 🕒 Dauer: 3 Jahre

MILCHWIRTSCHAFTLICHER LABORANT (M/W/D)

Du bist interessiert an Laborarbeiten? Dann ist die Ausbildung zum Milchwirtschaftlichen Laboranten (m/w/d) genau das Richtige für dich. In deiner Ausbildung sicherst du die Qualität unserer Käsespezialitäten. Während der Zeit lernst du die nötigen Labortechniken und Analysen kennen.



DEIN PROFIL

- ✓ Qualitäts- und Hygienebewusstsein
- ✓ Interesse an MINT*-Fächern
- ✓ Teamplayer
- 🕒 Dauer: 3 Jahre

MILCHTECHNOLOGE (M/W/D)

Du liebst Käse? Wir auch!

Während deiner Ausbildung lernst du nicht nur alles über Käse, sondern auch über weitere Milchprodukte und ihre Herstellung. Ob Butter, Trinkmilch oder unser Spezialgebiet Käse - du wirst zum Experten. Du erhältst Einblicke in Verfahrenstechniken, Qualitätskontrollen und die Produktentwicklung.



DEIN PROFIL

- ✓ Interesse an der Herstellung von Lebensmitteln
- ✓ Interesse an MINT*-Fächern
- ✓ Teamplayer
- 🕒 Dauer: 3 Jahre

DEINE ANSPRECHPARTNERIN

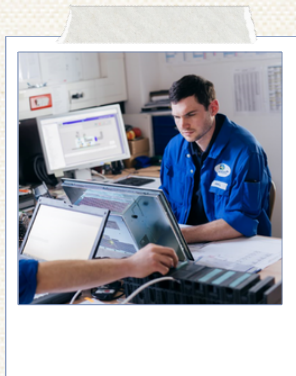


Deine Ansprechpartnerin während deiner Ausbildung ist **Julia Wagner**.

“Jungen Menschen eine Ausbildung zu ermöglichen und mit auf ihrem Weg zu begleiten, ist für mich eine Herzensangelegenheit.” - Julia Wagner.

BACHELORSTUDIENGANG IN ELEKTRO- UND INFORMATIONSTECHNIK IM VERBUNDSTUDIUM

Im Verbundstudium Elektro- und Informationstechnik erwirbst du solide theoretische Grundlagen. Diese kannst du direkt in praxisorientierten Projekten anwenden. Die Kombination aus Ausbildung und Studium bereitet dich optimal auf die Anforderungen der Elektro- und IT-Branche vor.



DEIN PROFIL

- ✓ Guter Abschluss der allgemeinen oder fachgebundenen Hochschulreife
- ✓ Handwerkliches Geschick
- ✓ Ehrgeiz und Disziplin
- ✓ Teamplayer
- 🕒 Dauer: 4,5 Jahre

Nach einem Jahr Ausbildung und abgelegter Zwischenprüfung beginnt dein Studium mit abwechselnden Hochschul- und Praxisphasen. Im 5. Semester legst du deine Abschlussprüfung ab. Anschließend schreibst du deine Bachelorarbeit und erhältst nach erfolgreichem Abschluss den Titel **“Bachelor of Engineering”**.



DIE BERUFSSCHULEN IM ÜBERBLICK

- Im Blockunterricht mit Wohnheimunterbringung
- Im Blockunterricht ohne Wohnheimunterbringung
- Tagesunterricht 1-2 Tag(e) pro Woche



TEAMBUILDING MIT UNSEREN AZUBIS



AZUBI-PROJEKTE

Die Projekte helfen dir dabei, ein Gespür für Kernkompetenzen, Zeitmanagement und Teamgeist zu entwickeln.

AZUBI-AUSFLÜGE

Während deiner Ausbildung wollen wir uns durch Teambuilding und gemeinsame Treffen kennenlernen und unsere Kommunikation stärken.



AZUBI-TREFFEN

Unsere Azubi-Treffen mit Gruppenarbeiten und Betriebsunterricht fördern den Austausch zwischen den Auszubildenden.



NEUGIERIG, ABER UNENTSCHLOSSEN?

Dann ist ein Schnupperpraktikum genau das Richtige für dich!
Neben spannenden Einblicken in unserem Unternehmen erhältst du ein leckeres Käsepaket mit zahlreichen Käsespezialitäten zum Probieren.



UNSERE SNACKS



**OUTDOORGRILLEN MIT
ALPENHAIN GRILLKÄSE**



**UNSER CREMIGER
BACK-CAMEMBERT**



UNSER CAMEMBERT



**KEIN BIERGARTEN
OHNE OBAZDA**



**VIelfältiger Einsatz
UNSERER PRODUKTE**

**WIR FREUEN UNS AUF
DEINE BEWERBUNG!**

Für eine Ausbildung oder zum Schnupperpraktikum.





Alpenhain Käsespezialitäten GmbH
Lehen 24
83539 Pfaffing
Tel. +49 8039 / 402 - 0

