

WANTED!

Wir suchen DICH!



DAS SIND WIR



Alles begann 1949 mit einer kleinen Metzgerei in Starnberg und mit einem Familien-Rezept für eine einzigartige heißgeräucherte Salamispezialität der „Kabanos“. Heute ist Houdek immer noch ein inhabergeführtes Familienunternehmen und stellt eine Vielzahl an bayerischen Fleisch- und Wurstwaren mit bewährtem Handwerk und Liebe zum Detail her.

Aus dem oberfränkischen Arzberg kommen neben unserem Star – der Kabanos – auch noch Leckereien wie z. B. Leberkäse und Fleischbällchen.

Wir packen an, wollen etwas bewegen, haben kurze Dienstwege, sind offen für unkonventionelle Lösungen, emotional und lieben Wurst!

Wir sind:



- innovativ
- familiär
- traditionsreich
- kompetent
- ehrlich, direkt & individuell
- offen für Ideen
- urbayerisch
- neugierig auf Dich

DAS STELLEN WIR HER

Natürlich unsere Original Houdek Kabanos und die bereits seit 1926 nach einem traditionellen Rezept. Bevor man herzhaft in sie reinbeißen kann, müssen die Zutaten sorgfältig gemischt werden, sie muss reifen und heiß über Buchenholzspänen geräuchert werden. Dann offenbart sich ihr mildwürziger Geschmack und ihr saftiger Biss. Aber auch unser Leberkäse und andere bayerische Schmankerl sind ein Hochgenuss.



**WARUM
WIR DICH
BRAUCHEN**

Unsere Auszubildenden sind die Basis unseres zukünftigen Erfolges. Denn nur Fachkräfte helfen uns, noch besser zu werden. Und die besten Fachkräfte finden wir nach entsprechender Ausbildung im eigenen Unternehmen.

**WAS
WIR DIR
BIETEN**

Wir bieten Dir eine vielseitige und abwechslungsreiche Ausbildung mit dem Ziel einer möglichen Übernahme in ein unbefristetes Anstellungsverhältnis nach Deinem erfolgreichen Ausbildungsabschluss. Unsere Ausbilder sind alle Profis vom Fach und führen Dich und Deine Azubi-Kollegen in einer engen Verknüpfung von Theorie und Praxis durch die Ausbildung. Bei Houdek wird jeder Mitarbeiter seinen Fähigkeiten und Potenzialen entsprechend gefördert und gefordert. Und da wir wissen, dass Geld natürlich nicht unwichtig ist, kannst Du Dich in der Ausbildung schon über Dein eigenes verdientes Geld freuen. In Arzberg gibt es zudem einen kostengünstige Kantine.

Industriemechaniker (m/w/d)

Ausbildungsort:

Arzberg

Ausbildungsdauer:

- 3,5 Jahre, Verkürzung möglich

Das bringst Du mit:

- mind. guter qualifizierender Hauptschulabschluss
- gutes naturwissenschaftliches und technisches Verständnis (Mathematik, Physik etc.)
- Team- und Kontaktfähigkeit

Ausbildungsinhalte:

Das Aufgabengebiet des Industriemechanikers umfasst mechanische Wartung und Instandhaltung aller Maschinen und Produktionsanlagen sowie das Fertigen von Bauteilen.

Dazu gehört:

- Metallbearbeitung durch Drehen, Fräsen, Bohren etc.
- Messen und Prüfen mechanischer Größen
- Aufbauen und Prüfen von pneumatischen und hydraulischen Anlagen
- Montieren, Demontieren und Transportieren von Maschinen, Systemen und Anlagen
- Wartung und Instandhaltung von Maschinen und Anlagen
- Betriebliche und technische Kommunikation

Karrierechancen:

Nach abgeschlossener Ausbildung bestehen durch Fortbildung folgende Möglichkeiten:

- Abschluss zum Techniker, Fachrichtung Maschinenbau (nach einem Jahr Berufspraxis)
- Weiterbildung zum Industriemeister, Fachrichtung Metall (nach zwei Jahren Berufspraxis)

Maschinen- & Anlagenführer (m/w/d)

Ausbildungsort:

Arzberg

Ausbildungsdauer:

- 2 Jahre
- Alternativ: zusätzliche 1,5 Jahre (2. Stufe) zum Industriemechaniker, Zerspanungsmechaniker, Feinwerkmechaniker oder Werkzeugmacher

Das bringst Du mit:

- guter qualifizierender Hauptschulabschluss
- naturwissenschaftliches und technisches Verständnis (Mathematik, Physik etc.)
- Team- und Kontaktfähigkeit

Ausbildungsinhalte:

Das Aufgabengebiet der Maschinen- und Anlagenführer umfasst das Einrichten, Bedienen, Warten und Umrüsten von Maschinen oder Anlagen. Sie bereiten Arbeitsabläufe vor, überprüfen Maschinenfunktionen an Prüfständen und nehmen die Maschinen in Betrieb. Außerdem planen Maschinen- und Anlagenführer den Einsatz und die Führung der Mitarbeiter an der Anlage.

Dazu gehört:

- Zuordnen und Handhaben von Werk-, Betriebs- und Hilfsstoffen
- Planen, Vorbereiten und Prüfen von Arbeitsabläufen
- Erlernen von branchenspezifischen Fertigungstechniken, Steuerungs- und Regelungstechnik
- Einrichten, Bedienen, Warten und Inspizieren von Produktionsanlagen
- Steuern des Materialflusses
- Durchführen von qualitätssichernden Maßnahmen
- Durchführung von betrieblicher und technischer Kommunikation

Karrierechancen:

Nach abgeschlossener Ausbildung (2 Stufen) bestehen durch Fortbildung folgende Möglichkeiten:

- Abschluss zum staatlich geprüften Maschinenbautechniker (nach einem Jahr Berufspraxis)
- Weiterbildung zum Industriemeister (nach zwei Jahren Berufspraxis)
- Einsatz als Vorarbeiter Maschinenführer

Mechatroniker (m/w/d)

Ausbildungsort:

Arzberg

Ausbildungsdauer:

- 3,5 Jahre, Verkürzung möglich

Das bringst Du mit:

- mittlere Reife
- naturwissenschaftliches und technisches Verständnis (Mathematik, Physik etc.)
- Team- und Kontaktfähigkeit

Ausbildungsinhalte:

Das Aufgabengebiet des Mechatronikers umfasst neben der Wartung und Instandhaltung aller Maschinen und Produktionsanlagen das Anfertigen von mechatronischen Teilsystemen (Handlungshilfen). Weitere Tätigkeitsbereiche bilden das Automatisieren von Prozessen und Optimieren von technischen Anlagen.

Dazu gehört:

- Planen und Steuern von Arbeitsabläufen, Kontrollieren und Beurteilen der Arbeitsergebnisse
- Messen und Prüfen elektronischer Größen
- Aufbauen und Prüfen von elektrischen, pneumatischen und hydraulischen Steuerungen
- Programmieren mechatronischer Systeme
- Montieren, Demontieren und Transportieren von Maschinen, Systemen und Anlagen
- Instandhaltung mechatronischer Systeme
- Betriebliche und technische Kommunikation

Karrierechancen:

Nach abgeschlossener Ausbildung bestehen durch Fortbildung folgende Möglichkeiten:

- Abschluss zum Techniker, Fachrichtung Maschinenbau oder Elektrotechnik (nach einem Jahr Berufspraxis)
- Weiterbildung zum Industriemeister, Fachrichtung Mechatroniker (nach zwei Jahren Berufspraxis)

Fachkraft für Lebensmitteltechnik (m/w/d)

Ausbildungsort:

Arzberg

Ausbildungsdauer:

- 3 Jahre, Verkürzung möglich

Das bringst Du mit:

- mind. guter qualifizierender Hauptschulabschluss
- gutes räumliches Vorstellungsvermögen und technisches Verständnis
- Team- und Kontaktfähigkeit

Ausbildungsinhalte:

Das Aufgabengebiet der Fachkraft für Lebensmitteltechnik umfasst die Herstellung von Lebensmitteln mit Hilfe von Maschinen, Apparaten und Anlagen aus Rohstoffen nach vorgegebenen Rezepturen. Außerdem den Einsatz und die Führung der Mitarbeiter an den betroffenen Anlagen.

Dazu gehört:

- Lebensmittel vorbehandeln (Mischen/Tumbeln, Zerkleinern/Schneiden etc.)
- Aufbau eines Qualitätsmanagement-Systems
- Bedeutung von lebensmittelrechtlichen Bestimmungen und Zertifizierungen kennenlernen
- Lebensmittelqualität prüfen und sicherstellen
- Lebensmittelanalytik (chemischer Aufbau, Reaktionen und technologische Eigenschaften)
- Lebensmittel verpacken / Verpackungsprozesse steuern und kontrollieren
- Haltbarmachung von Lebensmitteln (z.B. Räuchern, Kochen, Kühlen)

Karrierechancen:

Nach abgeschlossener Ausbildung bestehen durch Fortbildung nach einem Jahr Berufspraxis folgende Möglichkeiten:

- Abschluss zum Lebensmitteltechniker
- Weiterbildung zum Industriemeister, Fachrichtung Lebensmittel
- Einsatz als Vorarbeiter oder Schichtführer

Kaufmann für Büromanagement (m/w/d)

Ausbildungsort:

Starnberg

Ausbildungsdauer:

- 3 Jahre, Verkürzung möglich

Das bringst Du mit:

- mittlere Reife oder Abitur
- Zahlenaffinität, gute Kenntnisse in Rechtschreibung und Grammatik
- Planungs- und Organisationsgeschick
- Team- und Kontaktfähigkeit

Ausbildungsinhalte:

Das Aufgabengebiet des Kaufmanns für Büromanagement umfasst die Organisation des gesamten Büroalltags. Sie bearbeiten Büro- und Geschäftsprozesse unter Einsatz entsprechender Software.

Außerdem gestalten und pflegen Sie Kundenbeziehungen und kooperieren mit internen und externen Partnern.

Dazu gehört:

- Bearbeitung und Erstellung von Schriftverkehr
- Planen und Erstellen von Terminen
- Erstellen und Verbuchung von Rechnungen
- Verwaltung von Einkauf von Material
- Verwaltung von Akten

Karrierechancen:

Nach abgeschlossener Ausbildung bestehen durch Fortbildung folgende Möglichkeiten:

- Weiterbildung zum Betriebs- oder Fachwirt (nach einem Jahr Berufspraxis)
- Weiterbildung zum Bilanzbuchhalter (nach 3 Jahren Berufspraxis)

Fachinformatiker für Systemintegration (m/w/d)

Ausbildungsort:

Starnberg

Ausbildungsdauer:

- 3 Jahre, Verkürzung möglich

Das bringst Du mit:

- mittlere Reife oder Abitur
- Interesse an IT-Technik und elektronischen Medien
- technisches Verständnis
- Team- und Kontaktfähigkeit

Ausbildungsinhalte:

Das Aufgabengebiet der Fachinformatiker für Systemintegration umfasst das Realisieren kundenspezifischer Informations- und Kommunikationslösungen. Hierfür vernetzen Sie Hard- und Software Komponenten zu komplexen Systemen. Daneben beraten und schulen Sie Benutzer.

Dazu gehört:

- Konzipieren und Realisieren komplexer Systeme der Informations- und Telekommunikationstechnik durch Integration von Softwarekomponenten
- Installieren und Konfigurieren vernetzter informations- und telekommunikationstechnischer Systeme
- Inbetriebnahme von Systemen
- Behebung von Störungen durch den Einsatz von Experten- und Diagnosesystemen
- Präsentation von Systemlösungen
- Beratung und Schulung von Nutzern

Karrierechancen:

Nach abgeschlossener Ausbildung bestehen durch Fortbildung nach einem Jahr Berufspraxis folgende Möglichkeiten:

- Fortbildung zum Techniker, mit dem Schwerpunkt Technische Informatik
- Weiterbildung zum Softwareentwickler oder IT-Projektkoordinator

Bewirb Dich bei:

**R. und R. Houdek GmbH
Frau Sarah Möller
Moosstr. 8, 82319 Starnberg
Telefon: +49 (0) 8151 / 2605-211
E-Mail: bewerbung@houdek.eu**



houdek.bayern/unternehmen/karriere

Rudolf und Robert Houdek GmbH

Moosstraße 8, 82319 Starnberg, Telefon: 08151 2605-0, Telefax: 08151 2605-77, Internet: www.houdek.bayern, E-Mail: info@houdek.bayern