

Dem Familienrat gefolgt

SERIE Was macht man eigentlich nach der Schule? David Tänzer ist nach der Ausbildung zum Lebensmitteltechniker bereits Schichtführer bei Aryzta.



Nur zwei Jahre nach seiner Ausbildung ist David Tänzer (23) bereits als Schichtleiter bei Aryzta tätig.

FOTO: JÜRGEN LUKASCHEK

VON BABETT GUMBRECHT

EISLEBEN/MZ - „Damals in der Schule hätte ich nie gedacht, dass ich mal Schichtführer bei Aryzta sein werde“, sagt David Tänzer. 2014 hat der gebürtige Eisleber seine Ausbildung zum Lebensmitteltechniker in dem Aryzta-Werk begonnen. Eigentlich habe er immer Informatiker werden wollen, aber sein Bruder habe die Ausbildung zum Lebensmitteltechniker ebenfalls absolviert und ihm empfohlen. Auch andere Familienmitglieder haben bei dem Backwaren-Hersteller gearbeitet und ihm den Arbeitgeber empfohlen.

Deswegen die Entscheidung, ohne Vorpraktika in der großen Fabrik den Einstieg ins Berufsleben zu wählen. „Am ersten Tag war ich richtig überwältigt von der Größe der Halle und all den Maschinen“, sagt Tänzer. Er habe aber einfach sehr viele Fragen gestellt, um alles zu verstehen. Die dreijährige Ausbildung habe er mit 25 weiteren Auszubildenden begonnen. Zu Beginn habe man geschulten Mitarbeitern über die Schulter geschaut, man sei quasi mitgelaufen. Mit den jeweiligen Fachprofis. So habe er in die verschiedenen Abteilungen wie

dem Backstudio, der Qualitätssicherung, der Warenannahme und der Verpackungsabteilung reinschnuppern können. David Tänzer: „Ziel war es, so viel zu lernen, dass man die Arbeit von denen selber hätte machen können“.

Immer drei Wochen am Stück habe er im Werk gearbeitet, die andere Woche stand Berufsschule auf dem Plan. Dort habe man den theoretischen Teil gelernt, der regelmäßig geprüft wurde. Wie in der Zwischenprüfung, dort seien einmal Praxis- und einmal Theoriefragen abgefragt wurden. Zur Praxisprüfung kamen dann unabhängige Prüfer ins Aryzta-Werk und seien fünf Stunden mit den Lehrlingen mitgelaufen. Das sei eine gute Vorbereitung auf die Ab-

„Am ersten Tag war ich richtig überwältigt von all den Maschinen.“

David Tänzer
Lebensmitteltechniker

schlussprüfung gewesen, die genauso abgelaufen sei. „Quasi eine Art Generalprobe. Damit sind wir gut vorbereitet worden.“

Nach den drei Jahren Ausbildung sei er dann als Teigmacher übernommen worden. Um dann nach zwei Jahren bereits Schichtführer zu werden. In dieser Funktion habe er vor allem drei Aufgaben: Zum einen die Qualität der Produkte kontrollieren; sicherstellen, dass die Maschinen alle laufen sowie die Koordination seiner Mitarbeiter: „Ich passe auch auf meine Mitarbeiter auf. Jeder soll gesund zur Schicht kommen und auch gesund wieder gehen“, so Tänzer.

Bereits in der Ausbildung habe man in Schichten gearbeitet. Jedoch nur von Montag bis Freitag und das nur in drei Schichten. Nach der Ausbildung sei der Wechsel zum Vier-Schicht-System erfolgt. Das schließe auch die Wochenenden mit ein. Um nach der Arbeit zu entspannen, schraubt der Lebensmitteltechniker gerne an Autos herum. Das sei ein guter Ausgleich nach der Arbeit. Die mache ihm aber auch viel Spaß. „Ich bin doch sehr froh, dass ich diesen Weg gegangen bin und nun bei Aryzta arbeite“, so der 23-Jährige.