



75
Jahre Years
1951 - 2026

Education.
Training.
Networking.
Since 1951.

ZDS 
Die Süßwaren Akademie
The Academy of Sweets

**HERZLICH
WILLKOMMEN!**
**Gemeinsam Ausbildung
gestalten – Austausch,
Einblicke, Perspektiven**
Ausbildertag 2025 / 2026

Zentralfachschule der Deutschen Süßwarenwirtschaft e.V. Solingen

PROGRAMM

75
Jahre Years
1951 - 2026
Education.
Training.
Networking.
Since 1951.

ZDS
Die Süßwaren Akademie
The Academy of Sweets

09:10 - 09:15 Uhr	75 Jahre ZDS – Rückblick
09:15 - 09:25 Uhr	Vorstellung des neuen Geschäftsführers
09:25 – 10:25 Uhr	Aktuelles aus Schule und Ausbildung – Information & Dialog
10:25 – 10:45 Uhr	Kaffeepause
10:45 – 11:20 Uhr	Onboarding in der Berufsschule – Erfolgreich in die Ausbildung starten
11:20 – 12:00 Uhr	Maschinen- und Anlagenführer - Prüfungsorganisation und -ablauf

Begrüßung und Eröffnung

PROGRAMM

75
Jahre Years
1951 - 2026
Education.
Training.
Networking.
Since 1951.

ZDS 
Die Süßwaren Akademie
The Academy of Sweets

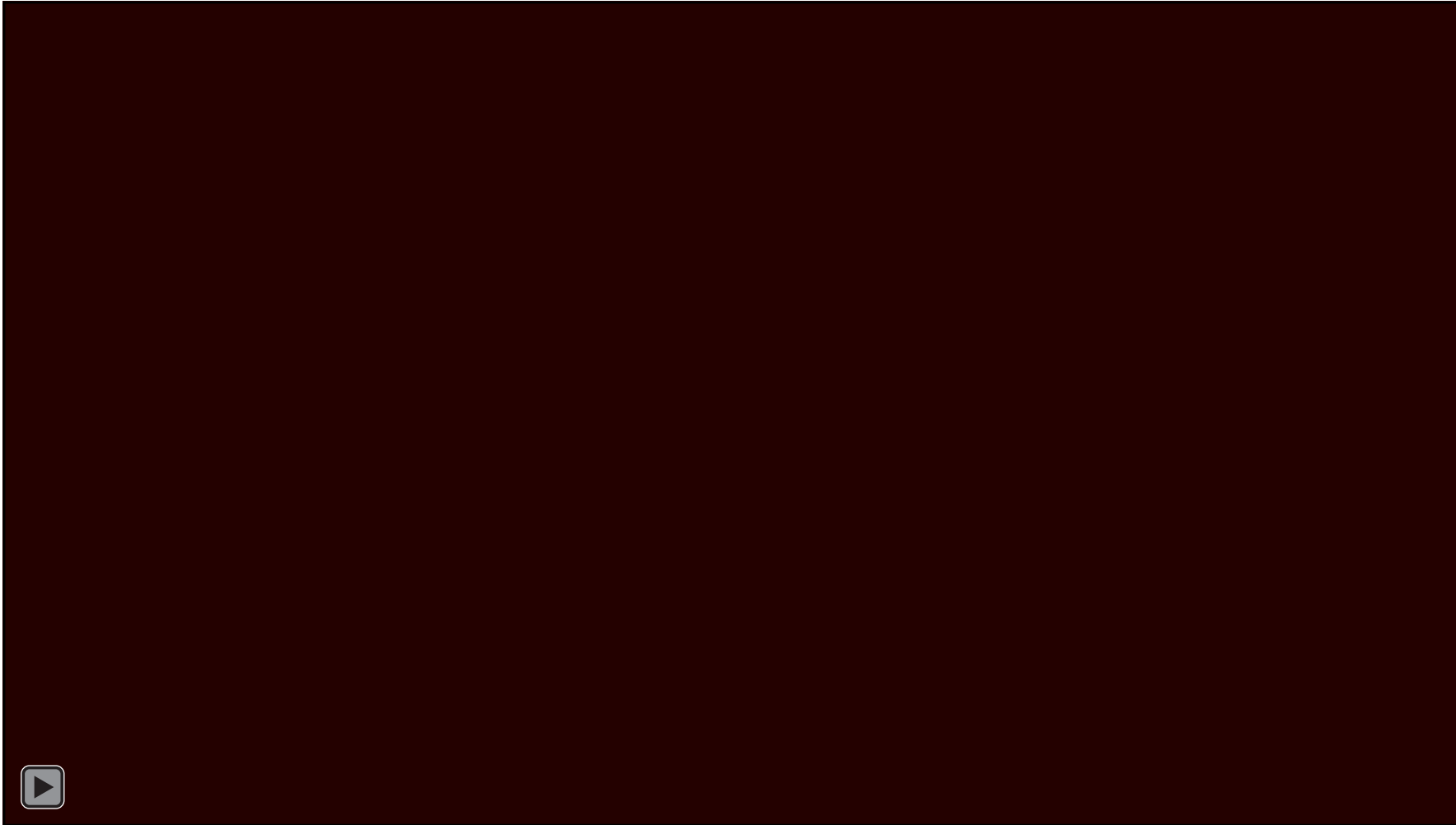
12:00 – 12:45 Uhr	Gemeinsames Mittagessen
12:45 – 14:45 Uhr	Offene Angebote – Einblicke, Begegnung, Vernetzung
14:45 – 14:55 Uhr	Aktuelles aus dem Berufsinternat
14:55 – 15:05 Uhr	Informationen zu den Modernisierungsmaßnahmen im Foyer
15:05 – 15:15 Uhr	Informationen zur Mensa-Versorgung
15:15 – 15:30 Uhr	Aktuelles aus der ZDS-Akademie
15:30 – 15:45 Uhr	Verabschiedung

Begrüßung und Eröffnung

75 Jahre ZDS

75
Jahre Years
1951 - 2026
Education.
Training.
Networking.
Since 1951.

ZDS 
Die Süßwaren Akademie
The Academy of Sweets



75 Jahre ZDS

75
Jahre Years
1951 - 2026
Education.
Training.
Networking.
Since 1951.

ZDS
Die Süßwaren Akademie
The Academy of Sweets

- 1954** Einweihung der Schule/ Anerkennung als Ersatzschule
- 1954** Ausbildung „Konfekt-, Bonbon- und Schokoladenmacher“
- 1956** Meisterlehrgang „Süßwaren“
- 1972** Weiterbildungskurs „Vom Angelernten zum Facharbeiter-Süßwaren“
- 1980** Ausbildung „Fachkraft für Süßwarentechnik“
- 1984** Ausbildung „Fachkraft für Lebensmitteltechnik“
- 1985** Weiterbildungskurs „Vom Angelernten zum Facharbeiter-Lebensmittel“
- 1986** Meisterlehrgang „Lebensmittel“
- 1995** Weiterbildung „Staatlich geprüfter Techniker“

75 Jahre ZDS

75
Jahre Years
1951 - 2026
Education.
Training.
Networking.
Since 1951.

ZDS
Die Süßwaren Akademie
The Academy of Sweets

2007



Zertifizierung nach AZAV

2009



interaktive, digitale Boards

2017



dualen Studenten

2018



Lernmanagementsystem „Moodle“

2018



Ausbildung „Maschinen- und Anlagenführer“

2020



online Unterricht

2020



Einsatz von Klassentablets

2022



eigene Klassen für Maschinen- und Anlagenführer

2022

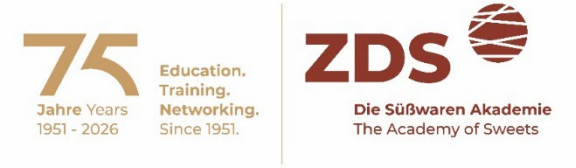


digitale Klassenbücher

75 Jahre ZDS

Aktivitäten in unserem Jubiläumsjahr

- 28.01.2026 Auftakt ins Jubiläumsjahr
- 10.06.2026 Festakt zum Jubiläumsjahr
- 12.06.2026 Jubiläumsfest für alle



Vorstellung des neuen Geschäftsführers



Herr T. Kirschbaum, ZDS

Vorstellung des neuen Geschäftsführers

75
Jahre Years
1951 - 2026
Education.
Training.
Networking.
Since 1951.

ZDS
Die Süßwaren Akademie
The Academy of Sweets



Thomas Kirschbaum

geb. 16.05.1982 in Köln

Akad. Abschluss in

Wirtschaftswissenschaften (M. Sc.)

IHK- Berufsabschluss als IT-System

Kaufmann

Person und Profil:

- Geschäftsführer privater Bildungsträger im Bereich Aus- und Weiterbildung
 - Fokus auf strategische Unternehmensentwicklung, Digitalisierung und Innovation im Bildungssektor
 - Erfahrung in der Weiterentwicklung von Bildungsinstitutionen und neuen Ausbildungsformaten
-

Vorstellung des neuen Geschäftsführers

75
Jahre Years
1951 - 2026
Education.
Training.
Networking.
Since 1951.

ZDS 
Die Süßwaren Akademie
The Academy of Sweets

Erfahrungsbereiche:

- Steuerung von Bildungsträgern im strategischen und operativen Bereich
- Sicherstellung regulatorischer Anforderungen (Schulgesetz NRW, AZAV etc.)
- Aufbau von Qualitätsmanagementsystemen im Bereich Bildung inkl. Audits

Finanzmanagement:

- Budgetplanung und Controlling
- Akquise und Steuerung von Fördermitteln und öffentlichen Programmen
- Verwaltung von Ersatzschulmitteln im Zusammenhang mit Bezirksregierungen

Netzwerk und Kooperationen:

- Ministerien und Behörden
- Industrie- und Handelskammern
- Öffentlichen Institutionen und Verbänden

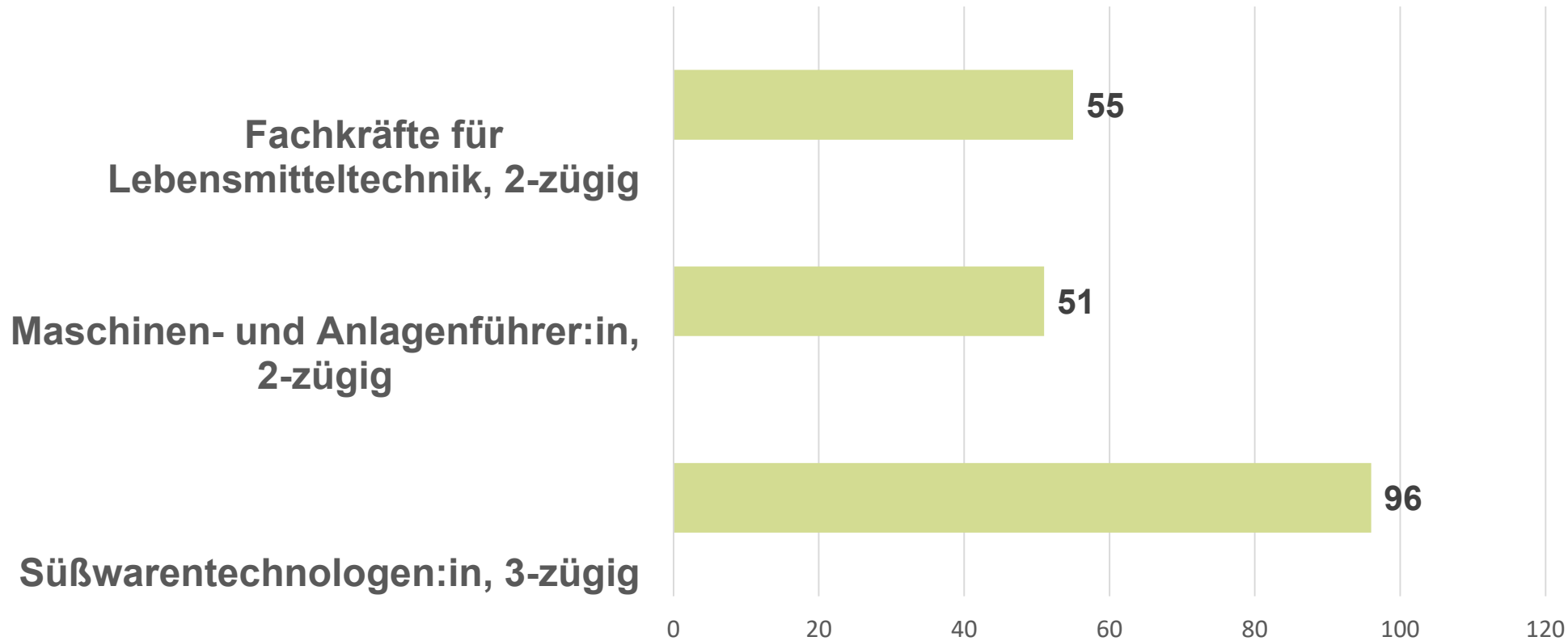
Innovationsentwicklung:

- Entwicklung neuer (digitaler) Bildungsangebote
 - Programme in Zukunftsfeldern (Künstliche Intelligenz, Gamification)
 - Digitalisierung von Unterrichts- und Verwaltungsprozessen
-

Duale Bildungsgänge – Einschulung 2025/26

75
Jahre Years
1951 - 2026
Education.
Training.
Networking.
Since 1951.

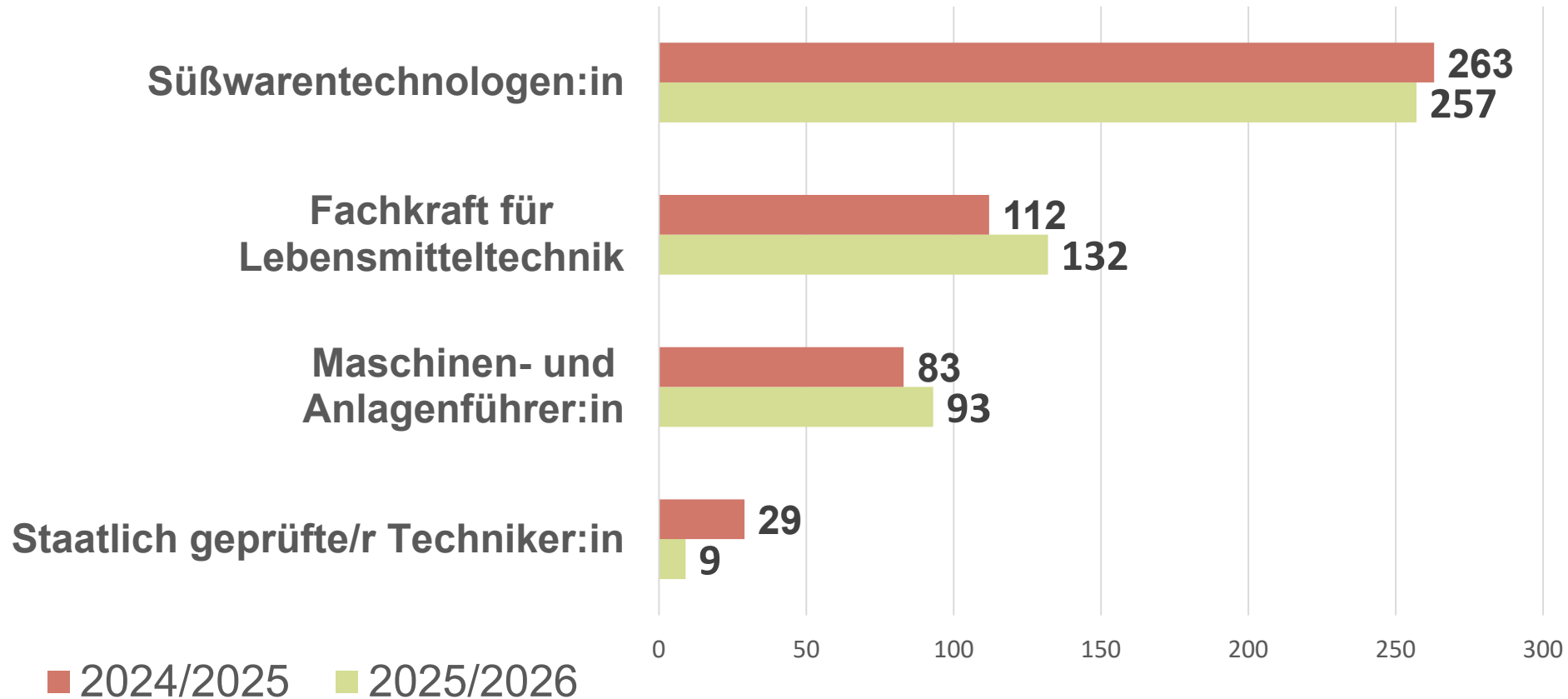
ZDS
Die Süßwaren Akademie
The Academy of Sweets



Stand: 01.09.2025

Aktuelles aus Schule und Ausbildung

Bildungsgänge Berufskolleg – gesamt



491 Schüler/innen
aus
113 Firmen

Stand: 01.09.2025

Aktuelles aus Schule und Ausbildung

Neue Ausbildungsunternehmen 2025/26



Lebensmittelunternehmen:

1. Crespel & Deiters GmbH & Co. KG
2. Freeze-Dry Foods GmbH
3. GNT Europa GmbH
4. Morawitzky GmbH
5. REWE Dortmund SE & Co. KG
6. Tiefkühlbackwaren Einhaus GmbH
7. Walter Gott Produktions GmbH & Co. KG
8. Willms Fleisch GmbH

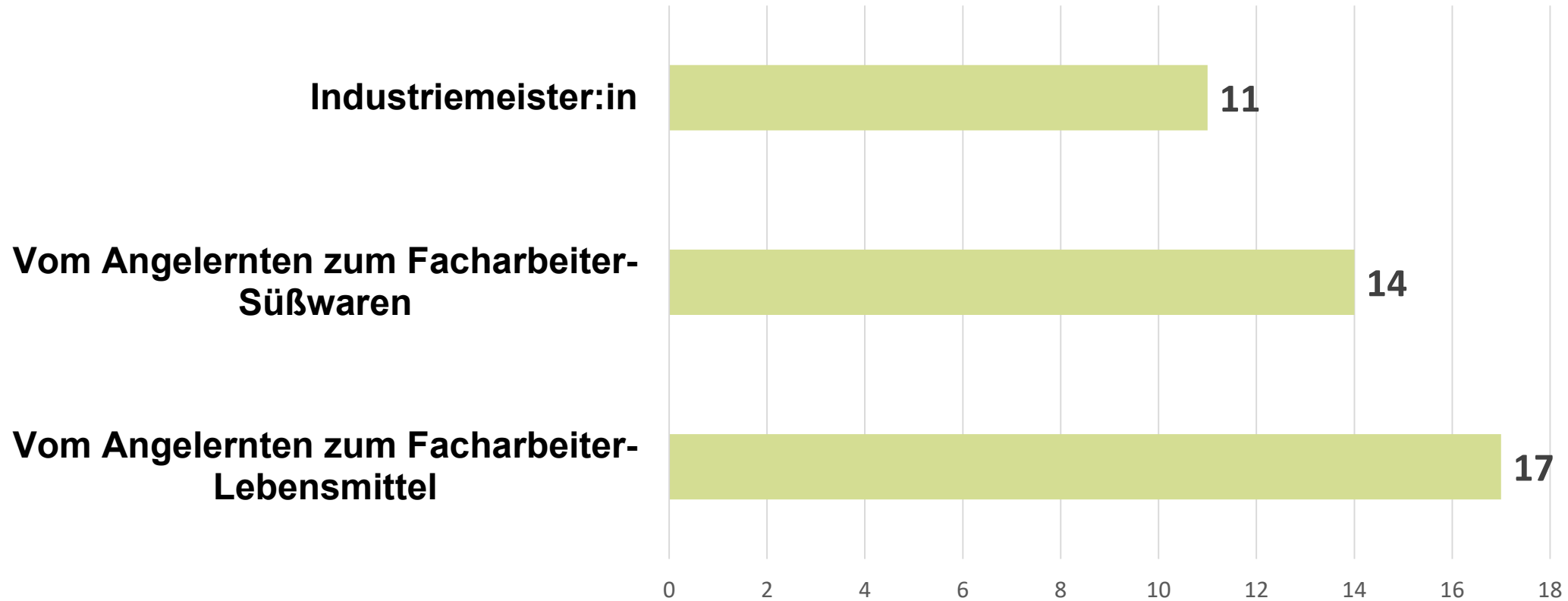
Süßwarenunternehmen:

1. K&K Creme Eis GmbH
2. HARIBO Grafschaft Produktions GmbH
3. wawi sweets

berufsbegleitende Weiterbildungen 2025/26

75
Jahre Years
1951 - 2026
Education.
Training.
Networking.
Since 1951.

ZDS
Die Süßwaren Akademie
The Academy of Sweets



Stand: 27.02.2026

Aktuelles aus Schule und Ausbildung

Bildungsgangleitung der ZDS

„Fachkraft für
Lebensmitteltechnik“
(FaLet)



Dr. L. Howorka

„Maschinen- und
Anlagenführer/in“ (MAF)



N. Kalkreuter

„Süßwarentechnologe/in“
(SÜT)



T. Joppich

„Staatlich geprüfte/r
Techniker/in“ (TK)



S. Chudziak

Aktuelles aus Schule und Ausbildung

Klassenleitung – Süßwarentechnologe:in

75
Jahre Years
1951 - 2026

Education.
Training.
Networking.
Since 1951.

ZDS
Die Süßwaren Akademie
The Academy of Sweets



A-Klasse

P. Henseleit



B-Klasse

T. Zenzes



C-Klasse

T. Joppich

Aktuelles aus Schule und Ausbildung

Klassenleitung – FK Lebensmitteltechnik/ Maschinen- und Anlagenführer:in

75
Jahre Years
1951 - 2026
Education.
Training.
Networking.
Since 1951.

ZDS
Die Süßwaren Akademie
The Academy of Sweets



FaLet A-Klasse

S. Mazajka



FaLet B-Klasse

Dr. L. Howorka



MAF A-Klasse

N. Kalkreuter




MAF B-Klasse

Dr. M. Neumann

Aktuelles aus Schule und Ausbildung





Lehrkräfte

S. Alfter	O. Alaziz	S. Chudziak	V. Focke
SÜT/ FaLet/ MAF/ TK	SÜT/ FaLet/ MAF/ TK	SÜT/ TK	SÜT
Deutsch	Sport	Qualitätsmanagement	Süßwarenherstellung/ Schokolade
			

Aktuelles aus Schule und Ausbildung

SÜT- Süßwarentechnologe
 FaLet – FK für Lebensmitteltechnik
 MAF- Maschinen- und Anlagenführer
 TK - Techniker

Lehrkräfte

P. Henseleit	Dr. L. Howorka	T. Joppich	N. Kalkreuter
SÜT/ FaLet/ MAF	FaLet/ MAF	SÜT/ FaLet/ MAF/ TK	SÜT/ FaLet/ MAF/ TK
Politik/ Gesellschaftslehre, Chemie/ Ernährungslehre	Lebensmitteltechnologie	Mathe/ Physik	Wirtschafts- und Sozialkunde, Verpackungstechnik
			

Aktuelles aus Schule und Ausbildung

SÜT- Süßwarentechnologe
 FaLet – FK für Lebensmitteltechnik
 MAF- Maschinen- und Anlagenführer
 TK - Techniker




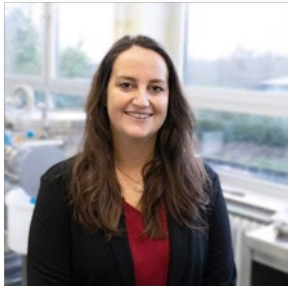
Lehrkräfte

B. Kossack	Dr. K. Kunz	E. Kletter	S. Mazajka
SÜT	SÜT/ FaLet/ MAF/ TK	SÜT/ FaLet/ MAF/ TK	SÜT/ FaLet/ TK
Süßwarenherstellung, Zuckerwaren	Süßwarenherstellung, Politik	Englisch DAF	Technische Produktions- und Prozessführung, Verfahrenstechnik
			

Aktuelles aus Schule und Ausbildung

SÜT- Süßwarentechnologe
 FaLet – FK für Lebensmitteltechnik
 MAF- Maschinen- und Anlagenführer
 TK - Techniker

Lehrkräfte

U. Medicke	Dr. M. Neumann	T. Schorsch	T. Zenzes
MAF/ TK	FaLet/ MAF/ TK	SÜT/ FaLet/ MAF	SÜT
Verpackungstechnik, Hygiene, Qualitäts- management	Produktions- verfahren, Betriebstechnik	Religion	Süßwarenherstellung, Technische Produktions- und Prozessführung
			

Aktuelles aus Schule und Ausbildung

SÜT- Süßwarentechnologe
 FaLet – FK für Lebensmitteltechnik
 MAF- Maschinen- und Anlagenführer
 TK - Techniker

Schulsekretariat der ZDS



B. Fredrichsdorf



D. Pranskat

Aktuelles aus Schule und Ausbildung

Anmeldefristen

- Erstanmeldung: bis 01.05. (Nachmeldungen möglich)
- ½ Jahr Verkürzung: SÜT: nach der Zwischenprüfung (2. Block, 2. Lehrjahr)
FaLet: nach bundeseinheitlicher Zwischenprüfung
- 1 Jahr Verkürzung : Süt/FaLet: nach 1. Block 1. Lehrjahr (Herbstferien)
- MAF Verlängerung auf FaLet: bis 01. Juli des Ausbildungsjahres

Aktuelles aus Schule und Ausbildung

Blockänderungen Maschinen- und Anlagenführer

75
Jahre Years
1951 - 2026
Education.
Training.
Networking.
Since 1951.

ZDS
Die Süßwaren Akademie
The Academy of Sweets

- **ab Schuljahr 2026/2027**
- Verkürzung der Blöcke auf 3 Wochen
- 4 Blockphasen
- Termine auf der Homepage
- Bessere Rhythmisierung der Blöcke möglich
- Geringere Belastung für Auszubildende und Lehrkräfte

- Keine Einladung mehr pro Block
- Zum 1. Block Mitteilung zu allen Blockdaten des Ausbildungsjahres

Aktuelles aus Schule und Ausbildung

Klausurphasen

- seit Schuljahr 23/24
- festgelegte, zum Schuljahresbeginn bekannte Termine für Klausurphasen
- in der Schulkonferenz verabschiedet
- Bekanntgabe in der Einführungsphase (Terminplan des Bildungsganges)
- konkrete Termine in WebUntis (Stundenplan) eingetragen
- 1 Nachschreibetermin wird eingeräumt, wenn AU vorlag
- Nachschreibetermine können individuell mitgeteilt werden

Aktuelles aus Schule und Ausbildung

Klausurphasen

Ausbildungsjahr	Süßwarentechnologen/innen	Fachkraft für Lebensmitteltechnik	Maschinen- und Anlagenführer/innen
Unterstufe:	2. Block 2. Woche, 3. Block 3. Woche	2. Block 2. Woche, 3. Block 3. Woche	2. Block 3. Woche, 3. Block 3. Woche
Mittelstufe:	2. Block 1. Woche, 3. Block 2. Woche	1. Block 4. Woche, 2. Block 4. Woche	
Oberstufe:	1. Block 4. Woche, 2. Block 4. Woche	2. Block 1. Woche, 3. Block 2. Woche	2. Block 1. Woche, 3. Block 2. Woche

Vorteile:

- Termine langfristig planbar
- Lernumfang für Prüfungen wird trainiert

Aktuelles aus Schule und Ausbildung

Lernstandserhebung

- nach 6 Wochen Blockunterricht
- Erhebung des Leistungsstandes der Auszubildenden
- ab Note „5“ oder sonstigen Auffälligkeiten
- Information an Auszubildenden und Ausbilder
- Angabe der Defizite (Stoffdefizit, Lernverhalten, Sozialverhalten)
- Angabe von Empfehlungen (AsA, Stoffwiederholung, Sprachförderung)

Aktuelles aus Schule und Ausbildung

Mitteilung über Lerndefizite

Sehr geehrte/r Frau/Herr «AUSBILDLEI»,

gemäß der Ausbildungs- und Prüfungsordnung APO-BK NRW §14 und der zugehörigen Verwaltungsvorschrift (BASS 13-33 Nr.1.2, § 14 (2),VV zu § 14.3.1.), möchten wir Sie über die zum jetzigen Zeitpunkt unten aufgeführten Defizite und gegebenenfalls daraus ergebenden Empfehlungen für «VORNAME SCH» «SCHUELERNA» informieren.

Fach	Defizite			Empfehlungen		
	Stoffdefizit	Lernverhalten	Sozialverhalten	AsA ¹	Stoffwdhg. ²	Sprachförd. ³
Süßwarenherstellung						
Qualitätssicherung						
- Qualitätsmanagement						
- Ernährungslehre/Chemie						
Techn. Produktions- und Prozessführung						
- Mathematik						
- Technik						
Englisch						
Wirtschafts- und Sozialkunde						
Deutsch/Kommunikation						
Religionslehre						
Sport/Gesundheitsförderung						
Politik/Gesellschaftslehre						

¹ assistierte Ausbildung ² Stoffwiederholung ³ Sprachförderung

Sollten Sie weitere Auskünfte benötigen, setzen Sie sich bitte mit der Klassenleitung \$KLANrede\$ \$KLName\$ in Verbindung. «VORNAME SCH» «SCHUELERNA» erhält eine Kopie des Schreibens.

Erlass der neuen Schul- und Handyordnung

Hintergrund

- Aktualisierung bestehender Regelungen
- Anpassung an aktuelle schulische Anforderungen

Schwerpunkte der Überarbeitung

- Präzisierungen in einzelnen Bereichen
- Einführung einer verbindlichen **Handynutzungsordnung**

Zielsetzung

- Klare Strukturen und Verbindlichkeit
- Unterstützung eines respektvollen Miteinanders im Schulalltag

Kommunikation

- Vorstellung und Bestätigung von den Lernenden in den Klassen im Rahmen der Einführungsphasen
- auf der Lernplattform jederzeit einsehbar

Aktuelles aus Schule und Ausbildung

Außerschulische Aktivitäten

75
Jahre Years
1951 - 2026
Education.
Training.
Networking.
Since 1951.

ZDS
Die Süßwaren Akademie
The Academy of Sweets



Crash-Kurs NRW

FaLet, MAF, SüT, TK: 1. Lj.



ADAC Sicherheitstraining

SüT, FaLet: 3. Lj.; MAF: 2. Lj.; TK



Technikertag

SÜT: 2. Lj.; MAF, FaLet: 3. Lj;
TK



Stammzellen-Aktion

SüT: 2. Lj; FaLet, MAF: 3. Lj,
TK



ZDS – Sportfest

FaLet, MAF: 1. Lj., SüT: 2. Lj.



WDR 2 Weihnachtswunder

Spendenaktion mit allen SuS

Aktuelles aus Schule und Ausbildung



Dankesurkunde

Für die

ZDS Solingen

Herzlichen Dank für Ihren großartigen Einsatz und die wunderbare Spende in Höhe von **444,55 €!**

Ihre Unterstützung des WDR 2 Weihnachtswunders schenkt Menschen nicht nur warme Mahlzeiten, sie gibt ihnen auch das Gefühl, nicht allein zu sein.

Danke, dass Sie mit so viel Herz und Engagement fest an unserer Seite gegen den Hunger in der Welt stehen!

Aktion Deutschland Hilft ist das 2001 gegründete Bündnis renommierter deutscher Hilfsorganisationen. Gemeinsam helfen wir Kindern, Frauen und Männern, die von humanitären Krisen und Katastrophen betroffen sind. Unter dem Motto "Gemeinsam gegen den Hunger in der Welt" rufen wir zusammen mit der Tafel Nordrhein-Westfalen und dem Westdeutschen Rundfunk (WDR) zu Spenden für Hilfsprojekte gegen den Hunger auf.

Herzlichen Dank für das wertvolle Engagement!

Maria Rüther

Maria Rüther
 Geschäftsführerin

Bündnis der Hilfsorganisationen



Aktuelles aus Schule und Ausbildung

Außerschulische Aktivitäten

75
Jahre Years
1951 - 2026
Education.
Training.
Networking.
Since 1951.

ZDS
Die Süßwaren Akademie
The Academy of Sweets



DASA Dortmund
FaLet, MAF: 1. Lj.



**Internationale
Süßwarenmesse Köln**
SüT: 2. Lj.; TK,



Schokoladenmuseum Köln
SüT: 1 Lj.



Firmenbesuche

Aktuelles aus Schule und Ausbildung

10:25 Uhr – 10:45 Uhr

75
Jahre Years
1951 - 2026
Education.
Training.
Networking.
Since 1951.

ZDS
Die Süßwaren Akademie
The Academy of Sweets



**am Eingang
Raum 3**



QR-Code für
Themenspeicher 2027

Kaffeepause

Onboarding in der Berufsschule - Erfolgreich in die Ausbildung starten

**Impulse aus einer aktuellen Masterarbeit
mit anschließender Diskussion**

Frau T. Zenzes, ZDS

Allgemein Onboarding

Onboarding:

- Schrittweise Integration in Abläufe & Aufgaben
 - Soziales Finden im Team
 - Ziel: schnell produktiv & gut vernetzt
 - Onboarding = Einführung neuer Mitarbeitender ins Unternehmen
 - Neues Teammitglied/SuS lernt Umgebung & Regeln kennen
-
- *Ursprung:* Konzept aus industriellen Betrieben
 - *Definition laut Bauer (2010):* strukturierter Integrationsprozess neuer Mitarbeitende



Vorgehen

Vorgehen im Rahmen der Masterarbeit

- Laufende Masterarbeit zum Thema Onboarding
- Befragung von Auszubildenden im 2. & 3. Lehrjahr:
 - Süßwarentechnolog:innen
 - Maschinen- und Anlagenführer:innen
 - Fachkraft für Lebensmitteltechnik
- Experteninterviews
 - einem Ausbilder
 - einer Lehrkraft
 - der Schulleitung
- Ziel: Praxisperspektive & schulische Sichtweise erfassen
- Auswertung: qualitative & quantitative Analyse



Aktuelles Onboarding an der ZDS

75
Jahre Years
1951 - 2026
Education.
Training.
Networking.
Since 1951.

ZDS
Die Süßwaren Akademie
The Academy of Sweets

- 3 Einführungstage am Anfang der Ausbildung
- Einführungsveranstaltung mit Schulleitung für alle neuen Auszubildenden

Im Klassenverband:

- Vorstellungsrunde, Stundenplan, Ablauf der Ausbildung, Organisatorisches, Einführung in Systeme wie Moodle, Webuntis, KI-Nutzung usw.
- Einführungstests in Mathe und Deutsch
- Einführungen in Operatoren, Lerntypbestimmung Mathe usw.
- Neue seit 2025: Nachhaltigkeitsprojekt, Vorstellung des Berufsinternat



Ergebnisse

Inhaltliche Fokussierung & zeitliche Entzerrung

Nicht alle Inhalte in den ersten drei Tagen bündeln
Kognitiv anspruchsvolle Themen zeitlich strecken

- Operatoren
- Mathematikeinführung
- Integration komplexer Inhalte in den regulären Unterricht

Ziel/Mehrwert:

- Höhere Aufnahmefähigkeit
- Weniger Überforderung
- Mehr Raum für soziale Integration



Ergebnisse

**Ergänzung um ein Werte- und Umgangsmodul
Einführung eines „Knigge-Bausteins“**

Mögliche Inhalte:

- Respektvoller Umgang
- Zusammenarbeit im Schulalltag
- Kommunikationsregeln
- Verhaltensgrundlagen an der ZDS

Ziel/ Mehrwert:

- Transparenz über Erwartungen
- Explizite Vermittlung schulischer Werte
- Unterstützung der sozialen Integration



Ergebnisse

75
Jahre Years
1951 - 2026
Education.
Training.
Networking.
Since 1951.

ZDS
Die Süßwaren Akademie
The Academy of Sweets

Zusätzliche Klassenleiterstunden Nachsteuerung in den Folgewochen

Mögliche Maßnahmen:

- Einholen von Feedback
- Klärung offener organisatorischer Fragen
- Individuelle Unterstützung
- Begleitung des Übergangs in den Regelunterricht

Ziel/ Mehrwert:

- Flexiblere Anpassung der Einführungsphase
- Stärkere individuelle Begleitung



Ergebnisse

Peer-Begleitung für fehlende Teilnehmende

Unterstützung für Nachrücker:innen und duale Studierende

Mögliche Maßnahmen:

- Ergänzende Einführungselemente
- Einsatz von Peer-Begleiter:innen
- Soziale und organisatorische Orientierung

Ziel/ Mehrwert:

- Stärkung der Eigenverantwortung
- Förderung des Gemeinschaftsgefühls



Ergebnisse

75
Jahre Years
1951 - 2026
Education.
Training.
Networking.
Since 1951.

ZDS
Die Süßwaren Akademie
The Academy of Sweets

Kooperation zwischen Schule und Internat Vertiefung der Zusammenarbeit

Mögliche Maßnahmen:

- Gemeinsames Schulfest
- Sporttag
- Kooperative Projekte

Ziel/ Mehrwert:

- Stärkung des Gemeinschaftsgefühls
- Verbindung schulischer und sozialer Lebenswelt



Ergebnisse

Systematische Evaluation

Qualitätssicherung der Einführungsphase

Mögliche Maßnahmen:

- Standardisierte Kurzbefragung am Ende des ersten Blocks/ der Einführungsphase/ des Schuljahres
- Zusammenführung der Ergebnisse

Ziel/ Mehrwert:

- Anpassung von Inhalten und Abläufen der Einführungstage/phase
- Ggf. Nachjustierung bei aktuellen SuS



Fragen

75
Jahre Years
1951 - 2026
Education.
Training.
Networking.
Since 1951.

ZDS
Die Süßwaren Akademie
The Academy of Sweets

- Welche typischen Unsicherheiten beobachten Sie bei neuen Auszubildenden?
 - Gibt es bei Ihnen interessante Onboarding Elemente, die evtl. auch für den Bereich Schule interessant sind?
 - Welche Art der Zusammenarbeit zwischen Schule und Betrieb wäre für Sie realistisch und sinnvoll?
 - Wo sehen Sie aus betrieblicher Sicht in den ersten Wochen den größten Unterstützungsbedarf?
-

Maschinen- und Anlagenführer:in – Prüfungsorganisation und - ablauf

Informationen mit anschließender Fragerunde

Herr S. Sakrausky, Bergische IHK



Bergische Industrie- und Handelskammer
Wuppertal-Solingen-Remscheid

Maschinen- und Anlagenführer/-in

Schwerpunkt Lebensmitteltechnik

Allgemeine Informationen

- fünf verschiedene Schwerpunkte:
Metall- und Kunststofftechnik, Textiltechnik, Textilveredelung, **Lebensmitteltechnik**,
Druckweiter- und Papierverarbeitung
- Dauer: 24 Monate
- Beschäftigungsbetriebe in diesem Berufsbild in der Lebensmittelindustrie
(z.B. Fisch-, Fleisch-, oder Obst- und Gemüseverarbeitung) (z.B.
und in der Getränkeindustrie
bei Herstellern von Frucht- und Gemüsesäften, in Brauereien)
- Die Arbeitsorte sind in erster Linie in Werk- und Produktionshallen

- die Zuständigkeit der IHK hängt vom Sitz des Betriebes ab
- Zwischenprüfung zu Beginn des zweiten Ausbildungsjahres
- schriftliche und praktische Prüfungen
- Abschlussprüfung
- schriftliche und praktische Prüfungen
- für die Prüfung erfolgt die Anmeldung zur Abschlussprüfung für Betriebe im Bezirk der Bergischen IHK über das BBO; ansonsten Anmeldeprozedere der jeweiligen IHK beachten

Zwischenprüfung

Der Prüfling soll in insgesamt höchstens drei Stunden eine praktische Aufgabe durchführen sowie in insgesamt höchstens 60 Minuten Aufgaben, die im Zusammenhang mit der praktischen Aufgabe stehen, schriftlich bearbeiten. Hierfür kommt schwerpunktorientiert insbesondere in Betracht:

- Positionieren von Maschinenelementen,
- Vorbereiten von Maschinen und Anlagen für die Produktion oder
- Einstellen und Kontrollieren von Maschinen- und Anlagenelementen sowie Zusatzeinrichtungen.

Dabei soll der Prüfling zeigen, dass er Arbeitsschritte planen, Arbeitsmittel anwenden, technische Unterlagen nutzen sowie den Sicherheits- und Gesundheitsschutz bei der Arbeit und den Umweltschutz berücksichtigen kann.

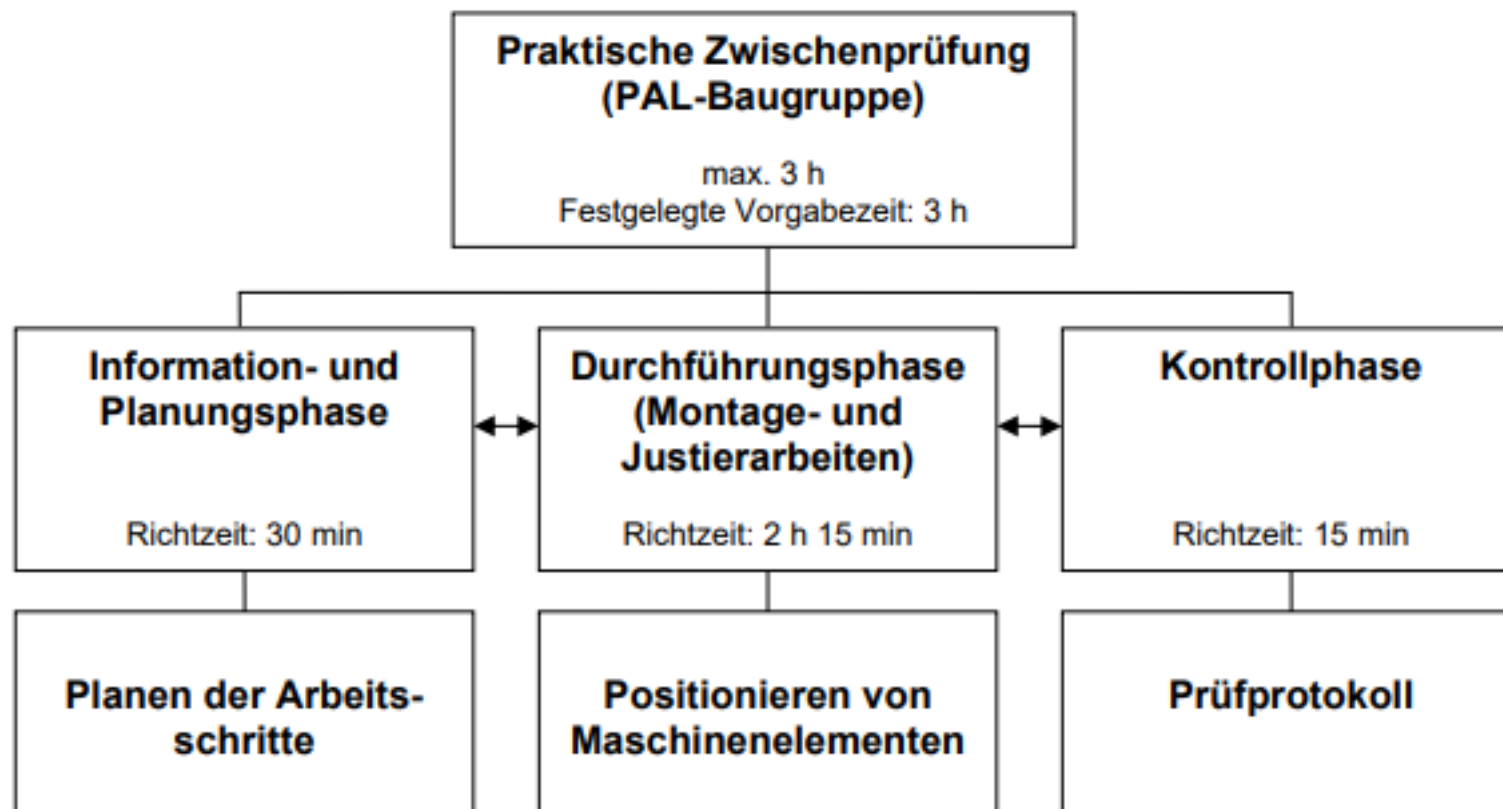
Zwischenprüfung

- Zwischenprüfung zu Beginn des zweiten Ausbildungsjahres
- Schriftliche Prüfung 60 Minuten, die im Zusammenhang mit der praktischen Aufgabe steht
- Praktische Prüfung 180 Minuten
- Zwei Möglichkeiten der praktischen Prüfung
 - 1. PAL Variante
 - 2. betriebsspezifische Aufgabe vom Prüfungsausschuss

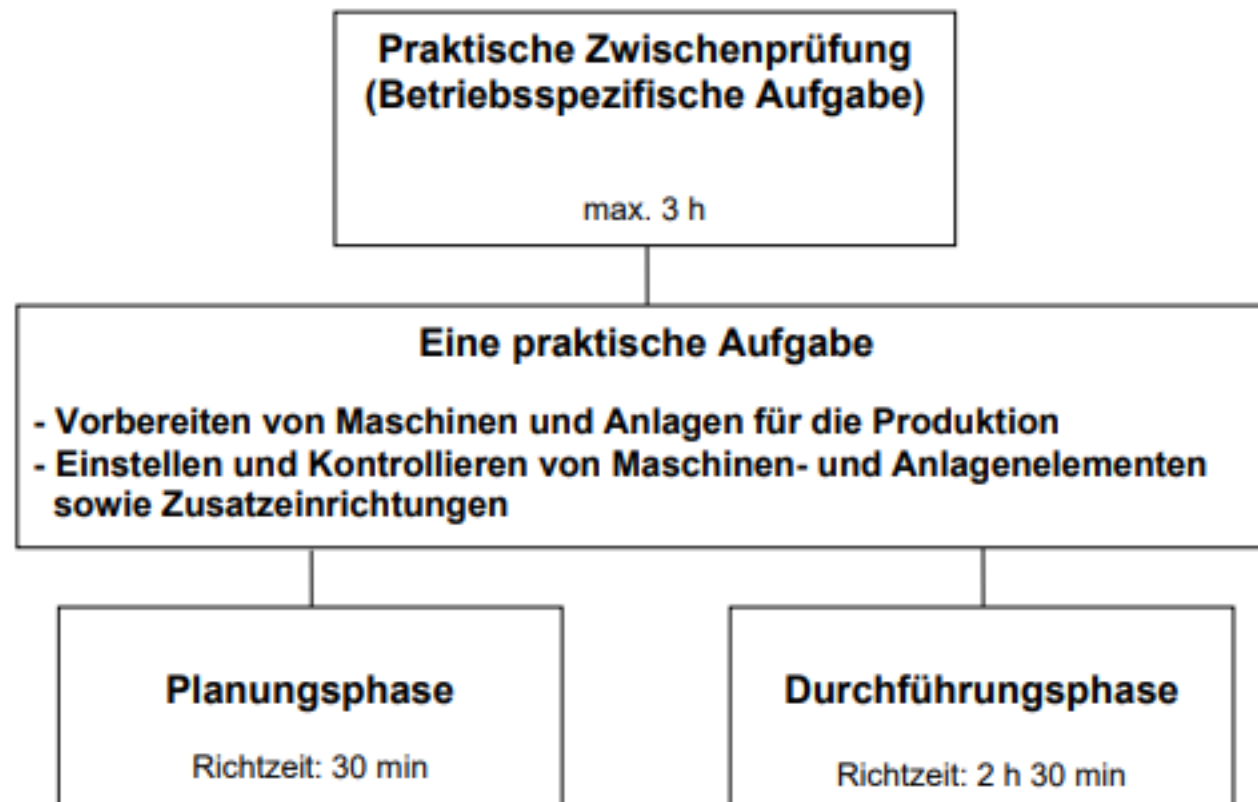
schriftliche Prüfung



PAL Variante



Betriebsspezifische Aufgabe

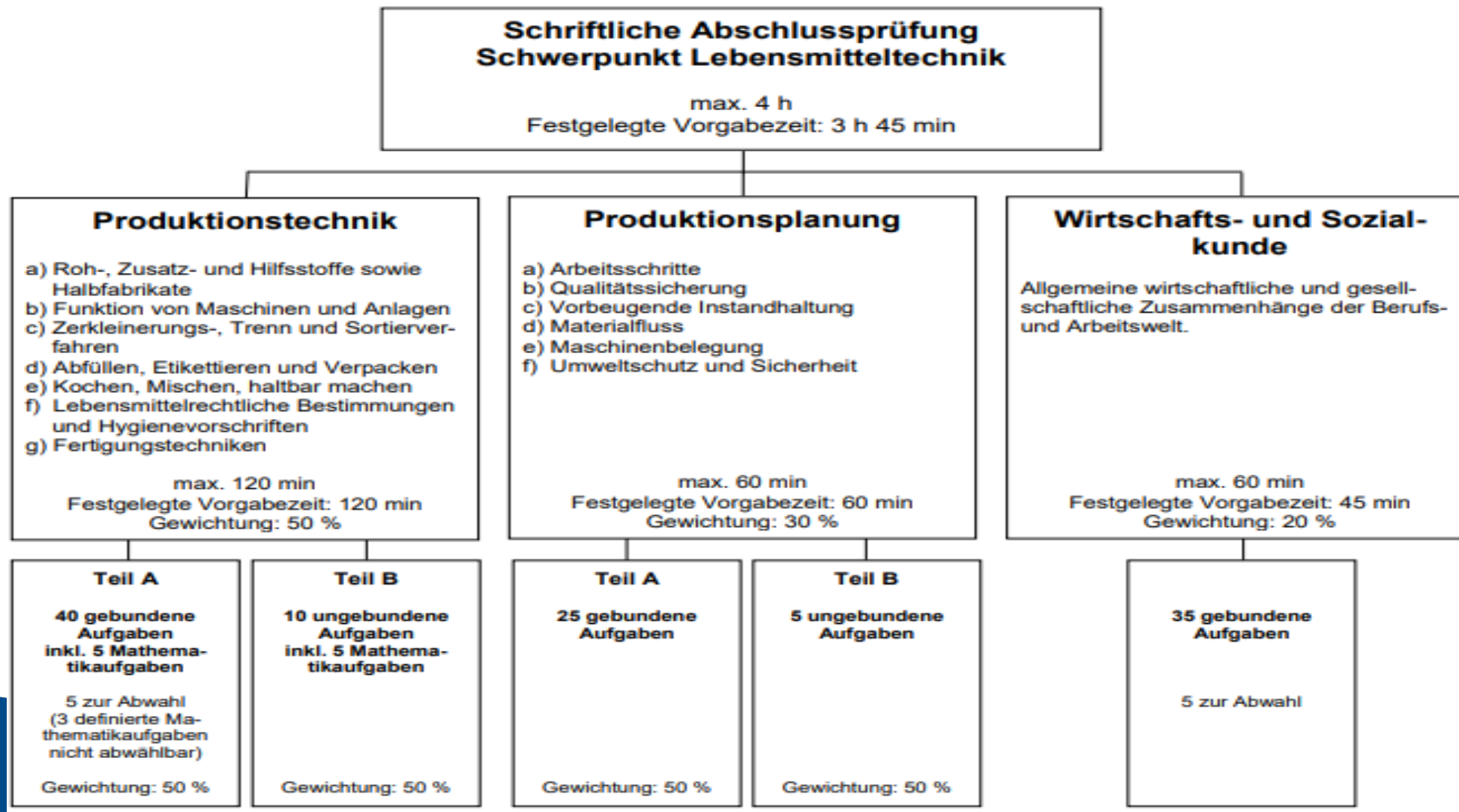




Abschlussprüfung

- schriftlicher Prüfungsteil besteht aus drei Prüfungsbereichen
- Produktionstechnik 120 Minuten
- Produktionsplanung 60 Minuten
- Wirtschafts- und Sozialkunde 45 Minuten

schriftliche Abschlussprüfung



praktische Abschlussprüfung

- Praktischer Prüfungsteil maximal 7 Stunden
- der Prüfling soll im praktischen Prüfungsteil in höchstens 7 Stunden bis zu zwei praktische Aufgaben durchführen und
- die Arbeitsabläufe einer praktischen Prüfung schriftlich planen
- die Durchführung erfolgt an einer betriebsspezifischen Maschine oder Anlage

praktische Abschlussprüfung

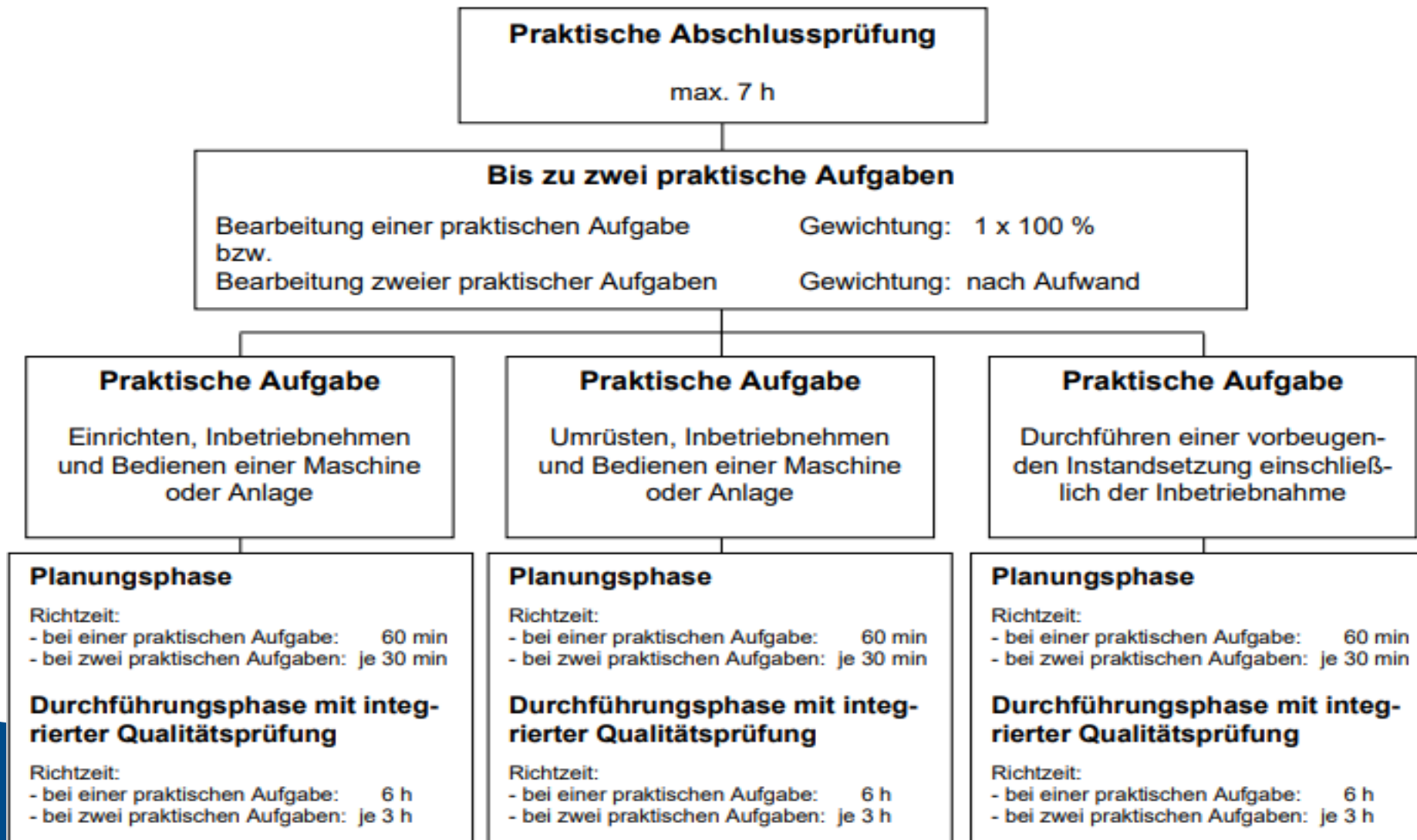
Folgende drei Varianten der Arbeitsaufgaben stehen zur Auswahl

1. Einrichten, Inbetriebnehmen und Bedienen einer Maschine oder Anlage
2. Umrüsten, Inbetriebnehmen und Bedienen einer Maschine oder Anlage
3. Durchführen einer vorbeugenden Instandsetzung einschließlich der Inbetriebnahme

praktische Abschlussprüfung

- zeitlicher Ablauf der praktischen Prüfung
- Planungsphase umfasst 60 Minuten bei einer Prüfung
- Planungsphase umfasst je 30 Minuten bei zwei Prüfungen
- Durchführungsphase mit integrierter Qualitätsprüfung umfasst 6 Stunden bei einer Prüfung und jeweils 3 Stunden bei zwei Prüfungen

praktische Abschlussprüfung



Bestehensregeln

Sie Abschlussprüfung ist bestanden, wenn:

- im praktischen Prüfungsteil eine mindestens ausreichende Leistung
- im schriftlichen Prüfungsteil müssen in zwei der Prüfungsbereiche mindestens ausreichende Leistungen,
- in dem weiteren Prüfungsbereich dürfen keine ungenügenden Leistungen erbracht werden

Mündliche Ergänzungsprüfung

- der schriftliche Teil der Prüfung ist auf Antrag des Prüflings oder nach Ermessen des Prüfungsausschusses in einzelnen Prüfungsbereichen durch eine mündliche Ergänzungsprüfung zu ergänzen, wenn diese für das Bestehen der Prüfung den Ausschlag geben kann
- die bisherigen Ergebnisse und die entsprechenden der mündlichen Ergänzungsprüfung werden im Verhältnis 2:1 gewichtet

Fortsetzung der Berufsausbildung

die Berufsausbildung zum Maschinen- und Anlagenführer kann im Schwerpunkt Lebensmitteltechnik nach den Vorschriften des dritten und vierten Ausbildungsjahres fortgesetzt werden

- Fachkraft Lebensmitteltechnik
- Molkereifachmann / Molkereifachfrau
- Fachkraft für Fruchtsafttechnik
- Brauer und Mälzer / Brauerin und Mälzerin

Weitere Berufsausbildungen

die Berufsausbildung zum Maschinen- und Anlagenführer im Schwerpunkt
Lebensmitteltechnik kann auch die Berufsausbildung angerechnet werden;

z.B.

Industriemechaniker/Industriemechanikerin,

Werkzeugmechaniker/Werkzeugmechanikerin,

Zerspanungsmechaniker/Zerspanungsmechanikerin;



Bergische Industrie- und Handelskammer
Wuppertal-Solingen-Remscheid

Ansprechpartner:

Sebastian Sakrausky

s.sakrausky@bergische.ihk.de

0202/2490816

Offene Angebote – Einblicke, Begegnung, Vernetzung

75
Jahre Years
1951 - 2026
Education.
Training.
Networking.
Since 1951.

ZDS
Die Süßwaren Akademie
The Academy of Sweets

Individuelle Auswahl und Teilnahme

- Internatsführung Treffpunkt vor Raum 3
- Schulführung Treffpunkt vor Raum 3
- Unterrichtsbesuch Raum 7/ 8/ 9
- WebUntis-Workshop Raum 4
- Lehrersprechstunde Raum 5
- Netzwerk & Austausch (Kaffee, Snacks) Raum 3



QR-Code für
Themenspeicher 2027

12:45 Uhr – 14:45 Uhr

12:00 Uhr – 12:45 Uhr

75
Jahre Years
1951 - 2026
Education.
Training.
Networking.
Since 1951.

ZDS
Die Süßwaren Akademie
The Academy of Sweets



Mensa



QR-Code für
Themenspeicher 2027

Gemeinsames Mittagessen

Berufsinternat

Erste Schritte – Wie heißen wir neue Jahrgänge willkommen

Herr C. Hering, ZDS

Berufsinternat - Wie heißen wir neue Jahrgänge willkommen

75
Jahre Years
1951 - 2026
Education.
Training.
Networking.
Since 1951.

ZDS
Die Süßwaren Akademie
The Academy of Sweets

Erste Anreise - was brauchen wir?

- Infos und Unterlagen werden im Vorfeld an Betriebe geschickt (bei Rücksprache auch in vereinfachter Sprache)
- Zimmerwünsche und Wochenendunterbringung bis zwei Wochen vor Anreise per E-Mail
- Kautions muss bis eine Woche vor Anreise überwiesen sein
- Anreise am Sonntag vor Blockbeginn 16 – 20 Uhr
- Was brauchen wir: Personalbogen
 - Unterschriften Azubi, Ausbildungsleitung, Personensorgeberechtigte
 - Passbild



Berufsinternat - Wie heißen wir neue Jahrgänge willkommen



Erste Anreise - was passiert?

- Zimmerzuteilung
- Handout (auch in vereinfachter Sprache)
- Haus erkunden und ankommen
- Fragen, fragen, fragen...



Berufsinternat - Wie heißen wir neue Jahrgänge willkommen



Was passiert in der ersten Woche?

- Einführungsveranstaltungen in den Klassen
 - Vorstellung pädagogisches Team
 - Freizeiträume und feste Angebote
 - Angeleitete Angebote
 - sozialpädagogische Angebote
 - Regeln und Pflichten
 - fragen, fragen, fragen...

- Angebote um die Mitazubis kennenzulernen

- Angebote um das Berufsinternat und die Umgebung kennenzulernen



Berufsinternat - Wie heißen wir neue Jahrgänge willkommen

Wie können Sie uns unterstützen?

- Besonderheit zu Auszubildenden in Vorfeld mitteilen
- Unterlagen für Azubis ebenfalls lesen und unterschreiben
- Kontrollieren ob alles Vollständig (Personalbogen?... Kaution überwiesen?)



Berufsinternat - Wie heißen wir neue Jahrgänge willkommen



**Vielen Dank für Ihre
Aufmerksamkeit!**

Haben Sie noch Fragen?



75
Jahre Years
1951 - 2026

Education.
Training.
Networking.
Since 1951.

ZDS 
Die Süßwaren Akademie
The Academy of Sweets

Informationen zu den Modernisierungsmaßnahmen im Foyer

Herr T. Kirschbaum, ZDS

Baumaßnahmen im Foyer

Erweiterung eines modernen Lern- und Arbeitsumfeldes

75
Jahre Years
1951 - 2026
Education.
Training.
Networking.
Since 1951.

ZDS
Die Süßwaren Akademie
The Academy of Sweets

Ausgangssituation:

- Aktuell geringe Nutzung des Foyers
- Sterile Eingangsatmosphäre
- Bedarf an modernen Lern- und Arbeitsflächen
- Ungenutztes Potenzial als Meeting-Point

Zielnutzung:

- Schaffung eines modernen Lernraumes
- Flexible Nutzung für Schule und Seminare
- Förderung von Austausch und Begegnung
- Attraktive Aufenthaltsqualität im Gebäude



Baumaßnahmen im Foyer

75
Jahre Years
1951 - 2026
Education.
Training.
Networking.
Since 1951.

ZDS
Die Süßwaren Akademie
The Academy of Sweets

Erweiterung eines modernen Lern- und Arbeitsumfeldes

Nutzungskonzept:

Foyer

- Lern- und Arbeitsbereiche
- Sitzinseln für Gruppenarbeit
- Digitale Infrastruktur



Working-Zone

- Aufenthaltsbereich für externe Gäste
- Durchführung von Workshops
- Networking-Area



Baumaßnahmen im Foyer

Erweiterung eines modernen Lern- und Arbeitsumfeldes

Geplante Nutzungsstruktur:

- Fertigstellung der Baumaßnahme voraussichtlich Anfang Mai 2026
- Neue Lern- und Veranstaltungsmöglichkeiten
- Stärkung der Lern- und Arbeitskultur
- Attraktiver zentraler Treffpunkt im Gebäude



Informationen zur Mensa- Versorgung

Herr T. Kirschbaum, ZDS

Informationen zur Mensa-Versorgung

75
Jahre Years
1951 - 2026
Education.
Training.
Networking.
Since 1951.

ZDS
Die Süßwaren Akademie
The Academy of Sweets

Versorgungskonzept, Nutzung und Weiterentwicklung

Aktueller Leistungsumfang:

- Zentrale Organisation der Verpflegung
 - Vollversorgung der Auszubildenden während der Blockphase
 - Ausgewogene Ernährung als Bestandteil des Unterbringungskonzeptes
 - 3 Mahlzeiten täglich (Frühstück, Mittagessen, Abendessen) mit Nachschlag
 - Di. und Do. wechselnde Zusatzangebote
 - 1 x wöchentlich Wunschmenü der Auszubildenden + Block-Spezial-Abend
-

Informationen zur Mensa-Versorgung

75
Jahre Years
1951 - 2026
Education.
Training.
Networking.
Since 1951.

ZDS
Die Süßwaren Akademie
The Academy of Sweets

Versorgungskonzept, Nutzung und Weiterentwicklung

Rahmenbedingungen vor Ort:

- Keine Möglichkeiten zur Selbstverpflegung
- Nur 2 Teeküchen vorhanden
- Lebensmittellagerung auf Zimmern nicht möglich
- Tägliche ausgewogene Ernährung über Selbstversorgung schwierig

Feedback-Prozess:

- Küchenchef und Team vor Ort persönlich ansprechbar
- Dokumentiertes Feedbackgespräch mit Klassensprecher zu Beginn und Mitte pro Block
- Angepasste Menüzusammenstellung bei Unverträglichkeiten
- Schulung des Küchenpersonals (intern und extern)
- Wünsche und Anregungen der Auszubildenden ausdrücklich erwünscht

Informationen zur Mensa-Versorgung

75
Jahre Years
1951 - 2026
Education.
Training.
Networking.
Since 1951.

ZDS
Die Süßwaren Akademie
The Academy of Sweets

Versorgungskonzept, Nutzung und Weiterentwicklung

Herausforderungen:

- Geringere Planbarkeit für die Küche durch spontanen Menüwechsel vor Ort
- Nutzung des Verpflegungsangebots durch abgemeldete Azubis – nicht überprüfbar –
- Trotz positiver Gesprächsfeedbacks vor Ort, im Nachgang negative Rückmeldungen an den Betrieb

Fazit:

- Strukturierter Feedbackprozess vorhanden
 - Kontinuierliche Verbesserung der Mensaangebote
 - Planungssicherheit durch Teilnahme aller Auszubildenden an der Mensaversorgung
 - Vollverpflegung ist konzeptioneller Bestandteil des Gesamtangebots
-



75
Jahre Years
1951 - 2026

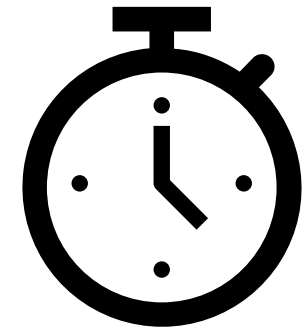
Education.
Training.
Networking.
Since 1951.

ZDS 
Die Süßwaren Akademie
The Academy of Sweets

Aktuelles aus der ZDS-Akademie

Herr J. Bömken, ZDS

Die größten Verhinderer von Weiterbildung



Wer sind wir? Was machen wir?

75
Jahre Years
1951 - 2026

Education.
Training.
Networking.
Since 1951.

ZDS
Die Süßwaren Akademie
The Academy of Sweets



Themen und Highlights 2026

Kongresse



Praxisseminare



KI in der Produktentwicklung

Powdered & Instant Foods

Rare Sugars

ChatGPT, Copilot und KI für Microsoft Office

Flavour Technology & Functional Ingredients

Inhouse Schulungen

+

Beratung



Trailer Seminare

75
Jahre Years
1951 - 2026
Education.
Training.
Networking.
Since 1951.

ZDS 
Die Süßwaren Akademie
The Academy of Sweets





75
Jahre Years
1951 - 2026

Education.
Training.
Networking.
Since 1951.

ZDS 
Die Süßwaren Akademie
The Academy of Sweets

**Sie können uns
helfen, besser zu
werden!**



Mentimeter

Themenspeicher

75
Jahre Years
1951 - 2026
Education.
Training.
Networking.
Since 1951.

ZDS 
Die Süßwaren Akademie
The Academy of Sweets

Ausblick 2027

Vielen Dank für Ihr Interesse!

75
Jahre Years
1951 - 2026
Education.
Training.
Networking.
Since 1951.

ZDS
Die Süßwaren Akademie
The Academy of Sweets



Quelle: KI generiert DALL-E



**QR Code scannen
und Präsentation
erhalten!**

Danke und Auf Wiedersehen!

75
Jahre Years
1951 - 2026

Education.
Training.
Networking.
Since 1951.

ZDS 
Die Süßwaren Akademie
The Academy of Sweets

