

Pressemitteilung

Malchin, 01.11.2021

Wenn bei Cargill die grünen Helme zum Einsatz kommen, kann das nur eins bedeuten

Schülerinnen und Schüler der Siegfried-Marcus Schule besuchen eins der weltweit modernsten Pektin-Werke.

Malchin, 01.11.2021: Tom Kalke, Auszubildender bei Cargill, führte das erste Mal eine Besuchergruppe durch die Produktionshallen der Malchiner Fabrik und sorgte das ein oder andere Mal für staunende Gesichter.

Die Aufregung war Tom, der derzeit eine Ausbildung zur Fachkraft für Lebensmitteltechnik macht, kaum anzumerken. Souverän führte der junge Mann die 12 Schülerinnen und Schüler durch alle Produktionsabläufe. Aus dem Rohstoff, den Schalen der Zitrusfrüchte Limette, Limone und Orange, bis hin zum einsatzbereiten Geliermittel ist es ein langer und komplexer Prozess, der je nach Art des Pektins bis zu fünf Tage dauern kann. Pektine benötigt die Lebensmittelindustrie nicht nur für Konfitüren und Marmeladen, sondern auch als Zusatzstoff für Fruchtsäfte, Joghurt- und Soja-Drinks oder für die Füllungen von Backwaren und Gebäck.

Derzeit sorgen 135 Mitarbeiter für die Herstellung des Zusatzstoffes. Die Ausbildungsmöglichkeiten sind dabei vielfältig und haben alle in ihrem Bereich wichtige Funktionen und Verantwortlichkeiten. So kann mitunter bei der Ausbildung zum Chemielaboranten beispielsweise an der Herstellung einer neuen Süßware mitgewirkt werden. Bei der Zusammenstellung des bekannten „Grün-Ohr Hase“ der Marke Katjes konnte Cargill bei der chemischen Zusammensetzung einen wichtigen Beitrag leisten, denn die Süßigkeit konnte

Kontoverbindung:

Sparkasse Neubrandenburg-Demmin
IBAN: DE26 1505 0200 0301 0144 26
BIC: NOLADE21NBS

Regionales Unternehmernetzwerk
Mecklenburgische Schweiz e. V.
Stavenhagener Str. 31, 17139 Malchin

Telefon: +49 (0)3994 / 2999510
E-Mail: info@netzwerk-run.de
Web: www.netzwerk-run.de

durch den Einsatz des pflanzlichen Geliermittels Pektin auf tierische Gelatine verzichten und ist damit eine vegane Süßigkeit.

Doch auch die Ausbildung zur Fachkraft für Lagerlogistik ist anspruchsvoll, denn die fertigen Pektine werden in sage und schreibe 67 Länder geliefert. Dabei ist die richtige Etikettierung enorm wichtig, damit die Ware nicht beim Zoll in Japan oder am anderen Ende der Welt in Neuseeland hängen bleibt. „Gabelstaplerfahren kommt natürlich trotzdem nicht zu kurz“ ergänzt Christiane Orłowski als Personalerin augenzwinkernd.

Auch Tom hat in seiner Ausbildung als Fachkraft für Lebensmitteltechnik schon jetzt seine Berufung gefunden. „Die tägliche Arbeit ist abwechslungsreich und je nachdem wo der Schichtleiter mich einteilt, arbeite ich an unterschiedlichen Arbeitsplätzen.“ erläutert der junge Mann. Er nimmt jeden Morgen die Strecke von Waren (Müritz) nach Malchin mit dem Bus auf sich, um pünktlich um 7 Uhr seinen Dienst zu beginnen. Eine Hin- und Rückfahrt von insgesamt über einer Stunde, doch damit ist hoffentlich jetzt Schluss, denn Tom ist mittlerweile volljährig und die Fahrprüfung zum Greifen nah. Dafür drücken wir, als Regionales Unternehmensnetzwerk, ganz fest die Daumen und wünschen Cargill in Malchin noch viele weitere so engagierte Auszubildende, wie Tom es ist.

Katrin Berndt
Koordinatorin RUN e.V.
berndt@netzwerk-run.de
www.netzwerk-run.de
Tel.: 039942999510
Stavenhagener Str. 31
17139 Malchin