



Mein Praktikumsbericht

Name: [REDACTED]

Klasse: [REDACTED]

Betrieb: Hoppe Fleischwaren GmbH

Zeitraum: 22.01.2018 - 26.01.2018

Schule: Altes Gymnasium Flensburg

Fach: Wirtschaft / Politik

Lehrer: [REDACTED]

Inhaltsverzeichnis

1.	Einführung	Seite 1
2.	Informationen zum Betrieb	
	2.1 Die Geschichte von Hoppe Fleischwaren GmbH	Seite 1-2
	2.2 Hoppe Fleischwaren GmbH heute	Seite 2
3.	Aufbau und Tätigkeiten	
	3.1 Der kaufmännische Bereich	Seite 2-3
	3.2 Die Qualitätssicherung / Das Qualitätsmanagement	Seite 3-4
	3.3 Die Arbeitssicherheit	Seite 4
	3.4 Die Produktion	Seite 4
	3.4.1 Die Produktgruppen	Seite 5
	3.4.2 Produktionsmenge und Produktionsumsatz	Seite 5
	3.5 Ausbildungsmöglichkeiten	Seite 5
4.	Standort	
	4.1 Kundenstruktur / Zielgruppe / Einzugsbereich	Seite 5-6
	4.2 Zulieferer	Seite 6
	4.3 Konkurrenz	Seite 6
5.	Marketing	Seite 6
6.	Der Ausblick in die Zukunft	Seite 7
7.	Mein Tagebuch	
	7.1 Montag, 22.01.2018	Seite 7
	7.2 Dienstag, 23.01.2018	Seite 7-8
	7.3 Mittwoch, 24.01.2018	Seite 8
	7.4 Donnerstag, 25.01.2018	Seite 8
	7.5 Freitag, 26.01.2018	Seite 9
8.	Mein Fazit	Seite 9-10
9.	Anhang	Seite 11-13
10.	Quellen	Seite 14

1. Einführung

Die Suche nach einem Praktikumsplatz war für mich sehr langwierig. Ich bewarb mich bei vielen großen Unternehmen in verschiedenen Branchen, die mir allerdings keinen Platz zur Verfügung stellen konnten. Letztendlich gelang es mir bei dem Unternehmen „Hoppe Fleischwaren GmbH“.

Ich freute mich sehr auf das Praktikum, auch wenn schon vorher feststand, dass es dort keinen Beruf für meine Zukunft gäbe.

Ich erhoffte mir, in dieser Woche alle Abteilung zu durchlaufen, um zu lernen, was alles hinter einer „Wiener Wurst“ oder anderen Fleischwaren steckt.

Somit freute ich mich auf ein abwechslungsreiches und sehr interessantes Praktikum in der Fleischbranche.

2. Informationen zum Betrieb

2.1 Die Geschichte von Hoppe Fleischwaren GmbH:

Der Ursprung des heutigen Fleischwarenhandels in Eggebek liegt gut 70 Jahre zurück. Damals gründeten Kurt und Marianne Hoppe eine kleine Landfleischerei in Eggebek. Um die Landfleischerei zu vergrößern, erfolgte 1949 der Umzug in einen Neubau und damit auch in den heutigen Unternehmenssitz (siehe Anhang 1). Eine weitere Vergrößerung fand 1959 statt, als damals der Großhandel begann, das Ladengeschäft zu ergänzen. Um weitere Vergrößerungen des Fleischwarenhandels möglich zu machen, wurden auch im Laufe der Jahre immer wieder weitere bauliche Erweiterungen vorgenommen. Da die Qualität der Lebensmittel mit der Zeit immer wichtiger wurde und die damalige Landfleischerei sich durch die Erweiterungen mehr und mehr auf den Großhandel konzentrierte, wurde Ihnen 1995 die 1EG Zulassung erteilt. 2001 wurde der Ladenbetrieb still gelegt, da dieser gemeinsam mit dem Großhandel zu viel wurden. Allerdings ging es auch nicht ganz ohne einen kleinen regionalen Ladenverkauf. So kam es, dass 2005 ein Werksverkauf in einer kleinen Kühlzelle am Betriebsgebäude eröffnet wurde (siehe Anhang 2). Die 2IFS Zertifizierung wurde bei Hoppe 2008 erstmalig

¹ Verordnung über Lebensmittelhygiene und Verordnung spezifischer Hygienevorschriften für Lebensmittel tierischen Ursprungs

² International Featured Standard - Einhaltung der Vorschriften bei der Herstellung von unverpackten Lebensmitteln, die noch verpackt werden

durchgeführt und seitdem wird diese Zertifizierung jährlich auf höchstem Niveau durchgeführt. Um den Kundenstamm in Dänemark und die bestehende Verbindung nach Dänemark zu halten und zu festigen, wurde 2010 die „Hoppe Danmark GmbH“ gestartet. Das Unternehmen hat dadurch einen Bürositz in Sonderborg und mit Palle Bollerup einen dänischen Ansprechpartner. Die letzten großartigen Erweiterungen wurden mit der Fertigstellung der neuen Produktionshalle und der Erweiterung des Maschinenparks im Jahr 2015 abgeschlossen.

2.2 Hoppe Fleischwaren GmbH heute:

Die Hoppe Fleischwaren GmbH ist ein seit über 70 Jahren bestehendes Unternehmen mit einer handwerklich orientierten Produktion.

Damals war es eine kleine Landfleischerei und heute ist es ein Unternehmen, welches sich mit rund 65 Beschäftigten zwischen einer kleinen Fleischerei und der Großindustrie wiederfindet.

Es ist ein Unternehmen, welches sämtliche Fleischwaren für den Verzehr produziert, die entweder in den Großhandel gehen oder durch den kleinen Werksverkauf verkauft werden.

Aufgrund der überschaubaren Größe des Unternehmens ist es möglich, dass eine ständige und intensive Kundenbetreuung besteht und es möglich ist, dass sie flexibel gegenüber ihrer Kunden sind. Sie nehmen individuelle Wünsche und Anforderungen ihrer Kunden auf, versuchen diese umzusetzen und zu verkaufen. Es besteht eine vertrauensvolle Zusammenarbeit mit den Kunden, allerdings auch mit den Lieferanten, denn der Anspruch auf eine hohe Qualität sicherer Produkte ist groß.

Des Weiteren wird auch darauf geachtet, dass weder im Betrieb noch bei den Lieferanten Kinderarbeit ausgeübt wird. Ebenso ist ein großes Thema die Qualitätssicherheit, die stark darauf achtet, dass alle Gesetze eingehalten werden.

3. Aufbau und ihre Tätigkeiten

3.1 Der kaufmännische Bereich:

Der kaufmännische Leiter bei Hoppe Fleischwaren GmbH ist Sönke Lassen, einer der Geschäftsführer. Seine Aufgaben sind die Finanzen und die Büroarbeit rund um das ganze Unternehmen. Michael Ritscher ist ebenso Geschäftsführer des Unternehmens und zugleich der Abteilungsleiter des Vertriebes. Als Vertriebler ist er im Innen- sowie

Außendienst tätig. Seine Aufgaben sind es, die Kunden zu betreuen. Er führt viele Gespräche mit Kunden, sodass er auf die Wünsche und Anforderungen der Kunden eingeht und mit ihnen gemeinsam Lösungen findet. Er ist für Fragen rund um die Produkte offen. Nach den Gesprächen werden von ihm die entsprechenden Angebote geschrieben, sodass in Absprache mit der Produktion möglichst alle Wünsche erfüllt werden können und die Kundenzufriedenheit steigen kann. Zudem sollten die Kunden von weiteren, qualitativ hochwertigen Produkten überzeugt werden, sodass der Umsatz von den Kunden steigt und sie zum Empfehler für diese Produkte werden.

Außerdem ist der Einkauf ein wichtiger Teil des kaufmännischen Bereichs, denn täglich wird neues Fleisch von hoher Qualität eingekauft, ebenso wie alles, was der Produktion beiträgt, wie Gewürze, Därme, Kartonagen, etc.

Zudem gibt es noch vier Bürofachkräfte, die sich jeweils mit verschiedenen Dingen beschäftigen. Dabei spielen entweder der Einkauf oder der Verkauf (Aufträge annehmen, Lieferscheine erstellen, Rechnungen schreiben, etc.) eine Rolle, zudem aber auch das Personalwesen (Urlaubsverteilung, Zeitstempeln, etc.) und vieles mehr.

3.2 Die Qualitätssicherung / Das Qualitätsmanagement:

Ines Wünsche ist die Abteilungsleiterin der Qualitätssicherung im Unternehmen. Sie ist vom Beruf Lebensmitteltechnikerin. Die Qualitätssicherung wird unterstützt durch ein externes Institut (PORTECTA - www.portecta.de).

Die Qualität der Ware ist in diesem Betrieb das höchste Gut und aus diesem Grund werden vom Wareneingang bis zum Warenausgang alle Schritte gemäß den Anforderungen der Kontroll- und Sicherungssysteme, IFS Food (International Featured Standard) und den der³HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Point), kontrolliert.

Zur Qualitätssicherung gehören die verschiedensten Dinge.

Zum Beispiel gibt es durch die Qualitätssicherung Betriebsbegehungen, wobei alle Mängel, die im Betrieb vorherrschen notiert und später mit den anzuwendenden Maßnahmen dokumentiert werden. Ausgehend von der QS gibt es Besprechungen unter den Abteilungsleitern und auch Besprechungen innerhalb der einzelnen Abteilungen. Es gibt Schulungen für die Mitarbeiter, es werden Krisenfälle ausgetestet, es gibt Hygieneabstriche der Mitarbeiter und Handabklatschuntersuchungen, wobei getestet werden kann, ob die Handreinigung nach Vorschrift durchgeführt wurde.

³ HACCP - Konzept zur Vermeidung von Gefahren im Zusammenhang von Lebensmittel, wodurch Krankheiten o.ä. entstehen könnten

Innerhalb des Unternehmens gibt es Metalldetektoren, die ein Signal geben, wenn in der fertigen Ware etwas metallisches ist, was dort nicht hinein gehört. Diese Metalldetektoren müssen regelmäßig geprüft werden. Um allerdings auch ausschließen zu können, dass Glas oder Plastik in Waren hineinfällt, muss die QS auch den Betrieb auf diese Mängel prüfen. Des Weiteren werden die Lieferanten und die eingehende Ware geprüft. Die Endprodukte werden ebenso kontrolliert. Außerdem müssen sämtliche Listen vollständig geführt sein, um alles rückverfolgen zu können.

Am Ende jeden Tages werden die Betriebsräume durch ein externes Unternehmen gereinigt. Letztlich setzt das Unternehmen auf die Einhaltung aller Gesetze und auf die Qualität aller Produkte, dennoch gehört nicht nur das Fleisch dazu, sondern auch viele Prüfungen, Untersuchungen und Schulungen innerhalb des Unternehmens und für die Mitarbeiter.

3.3 Die Arbeitssicherheit:

Für die Arbeitssicherheit ist Thomas Detlefsen zuständig. Als Betriebstechniker ist seine Aufgabe, dass alle Maschinen und Anlagen im Stande sind und dass die vorliegenden Mängel beseitigt werden. Zudem schafft er neue Geräte an, die für die Produktion oder anderes benötigt werden. Er macht dazu täglich einen Rundgang und prüft alle Heiz- und Kühlanlagen.

3.4 Die Produktion:

Die Produktion ist das Hauptorgan des Betriebes. Hier werden unter der Leitung von Holger Marquardsen, Jörg Schnoor und Raphael Gertz alle Produkte produziert und für den Versand fertiggestellt.

Die Produktionsabteilung verfügt über verschiedenste Fleischermaschinen, wie zum Beispiel dem Fleischwolf (große Fleischstücke werden zerkleinert) oder dem Cutter (Fleisch wird sehr fein zerkleinert und mit den entsprechenden Gewürzen vermischt, es entsteht die Wurstmasse / Brät) (siehe Anhang 3).

Des Weiteren gibt es den Tumbler, um Kassler, Speck o.ä. zu salzen.

Der Speckschneider ist dafür da, um große Stücke Speck zu zerkleinern, sodass Würfelspeck entsteht. Um die produzierten Würste zu kochen oder den Kassler zu räuchern gibt es in der Produktion mehrere Koch- und Räucheranlagen.

3.4.1 Die Produktgruppen:

Die Hoppe Fleischwaren GmbH verfügt über eine breite Auswahl an Produkten, die man in unterschiedliche Produktgruppen, Brühwurst (siehe Anhang 4), Speckartikel (siehe Anhang 5), Kassler (siehe Anhang 6), Rohwurst (siehe Anhang 7), und Schnittware unterteilen kann.

Alle Produkte werden sowohl für den Großhandel in Mengen abgepackt, allerdings auch im Servierschnitt oder in kleineren Portionen für den Werksverkauf.

3.4.2 Produktionsmenge und Umsatz:

Es werden bei Hoppe Fleischwaren in der Produktion pro Woche ca. 54 Tonnen und pro Jahr ca. 2.800 Tonnen Fleisch- und Wurstwaren produziert und anhand einer Statistik (siehe Anhang 8) ist zu erkennen, dass der Umsatz in den vergangenen 2 Jahren gestiegen ist. Genauere Zahlen werde ich im Bericht dennoch nicht nennen.

3.5 Ausbildungsmöglichkeiten:

In der Vergangenheit gab und auch heute gibt es keine Ausbildungsmöglichkeiten in dem handwerklich orientierten Unternehmen. Dennoch gibt es hin und wieder Überlegungen, dies in der Zukunft in Angriff zu nehmen. In welcher Abteilung, bzw. in welchem Bereich ist allerdings noch nicht festgelegt. Tiefgründigere Pläne wurden allerdings auch nicht aufgestellt, soweit ich es aus einem Gespräch mit dem Geschäftsführer Sönke Lassen heraus hören konnte.

4. Standort

4.1 Kundenstruktur / Zielgruppe / Einzugsbereich:

Das Unternehmen Hoppe Fleischwaren GmbH hat mittlerweile ein deutschlandweites Einzugsgebiet und darüber hinaus finden sich durch die Hoppe Danmark GmbH weitere Kunden über die Landesgrenze hinaus in Dänemark.

Die breite Kundenstruktur gliedert sich in Groß- und Einzelhandelskunden. Der Großhandel macht ca. 80% der Kunden aus und der Einzelhandel 20%. Die Kunden des Großhandels sind Versorger von Hotels, Gaststätten, Kantinen, Altenheimen und Bäckereigroßhändlern (z.B. Chefs Culinar, Flensburger Fleischkontor, Block House, etc.). Ein großer Kunde des Einzelhandels sind die Citti Parks. Dazu kommt noch der

Grenzhandel, sowie der Handel über die Grenze hinaus mit dem Scandinavian Park, Otto Duborg, Calle, Fakta, etc..

Im Werksverkauf wird hauptsächlich von Anwohnern und Käufern aus der Region eingekauft.

4.2 Zulieferer:

Das Unternehmen kauft das Rohfleisch ausschließlich von Großhändlern und Schlachtern aus Deutschland, sodass die Stücke, wie zum Beispiel Bauch, Nacken, Brust oder Anderes, fertig zerlegt geliefert werden, da in diesem Unternehmen nicht eigenständig geschlachtet wird. Es wird ausschließlich mit Schweine- und Rindfleisch produziert.

4.3 Konkurrenz:

Schaut man sich die Lebensmittelbranche im Fleischwarenhandel an, sieht Hoppe Fleischwaren ziemlich klein aus, dennoch geht das Unternehmen zwischen den großen Unternehmen, wie Böklunder oder anderen Großindustrien nicht unter. Durch die überschaubare Größe des Unternehmens ist immer noch eine spezielle Flexibilität gegenüber der Kunden möglich.

Sie sind in der Lage auf individuelle Wünsche der Kunden einzugehen und können diese meist umsetzen, was bei großen Betrieben nicht der Fall ist, da dort die Masse der produzierten Waren zu groß ist.

5. Marketing

Hoppe Fleischwaren verfügt über eine Homepage, www.hoppe-fleischwaren.de, auf der man etwas über die Historie und Philosophie des Unternehmens erfährt. Zudem findet man dort Informationen zur Qualitätssicherheit und die Produkte werden dort aufgelistet.

Des Weiteren macht sich das Unternehmen aufmerksam, indem sie bei verschiedensten Messen anwesend sind und dort ihre Produkte vorstellen und vermarkten.

Außerdem werden die fertigen Fleischwaren nicht nur per Spedition ausgeliefert, sondern gibt es auch einen eigenen Lieferwagen, der mit Werbung von „Hoppe Fleischwaren“ bedruckt ist. Bestandskunden werden zudem auch neue Produkte angeboten.

Natürlich geht es nicht nur um die Großkunden, sondern auch um den „kleinen“ Einkauf, der regionalen Kunden, wobei sich der Kundenstamm dort auch immer weiter durch die Mundpropaganda erweitert.

6. Der Ausblick in die Zukunft

Das Unternehmen „Hoppe Fleischwaren GmbH“ setzt auf eine sehr hohe Qualitätspolitik und das nicht nur gestern und heute, sondern auch in der Zukunft. Weiterhin arbeiten sie an einer breiten Kundenstruktur, die Auswahl an einem vielfältigen, ausgereiften Sortiment von guter Qualität hat. Um dies möglich zu machen, sollen die Produktionsräume auch in Zukunft gut erhalten und der Maschinenpark modern erhalten bleiben.

Ebenso wichtig wie eine laufende Maschine, die in Zukunft weiterhin fleißig Ware produziert, ist der Erhalt eines leistungsstarken Teams mit motivierten Mitarbeitern, da trotz aller Maschinen auch die Hände benötigt werden.

Allen Erfahrungen nach und dem „Ist-Zustand“ zufolge geht das gesamte Unternehmen sehr zuversichtlich in seine Zukunft.

7. Mein Tagebuch

7.1 Montag, 22.01.2018:

Am Montag, den 22.01.2018, begann um 8:00 Uhr mein Wirtschaftspraktikum bei Hoppe. Ich wurde herzlich von dem Geschäftsführer Sönke Lassen und dessen Tochter Merete Lassen, die während ihrer Semesterferien dort im Büro hilft, begrüßt. Zu Beginn wurde mir der Betrieb einmal theoretisch vorgestellt, aber um sich dies noch besser vorstellen zu können, folgte dann eine Betriebsbesichtigung. „Vermummt“ im Ganzkörperanzug und mit einer Kopphaube ging es durch die Hygieneschleuse hinein in den Produktionsbereich des Betriebes. Ich bekam sehr viele neue Eindrücke, sah Massen an rohem Frischfleisch, ging durch die Wurstproduktion, die Pökelei, die ⁴Slicer-Abteilung, etc..

Nach der Betriebsbesichtigung verbrachte ich den Rest des Tages im Büro und konnte aufnehmen, was die Aufgaben im Büro sind.

7.2 Dienstag, 23.01.2018:

Am zweiten Tag bekam ich morgens direkt ⁵Weißwäsche und ging mit dem Abteilungsleiter des Einkauf Jörg Schnoor in das Zwischenlager der Warenannahme. Wir nahmen den

⁴ Abteilung, in der die Salami, o.ä. als Serviärschnitt zugeschnitten wird und verpackt werden

⁵ weiße Kochwäsche: hygienisch gereinigte Arbeitskleidung, die in der Produktion getragen wird und deutlich von der Privatkleidung getrennt wird

Bestand der frisch angelieferten ⁶Waren auf und konnten anhand dessen feststellen, was für den nächsten Tag für die Produktion benötigt wird. Dies trugen wir ins Warenwirtschaftssystem am PC ein und anschließend wurde die Ware bei den verschiedenen Großhändlern bestellt. Außerdem gingen wir durch das Lager, in dem die fertigen Produkte lagern, um auf einer Liste vermerken zu können, was am nächsten Tag produziert werden muss. Anschließend kam ich zu Raphael Gertz, der mir im Betrieb noch einmal detailliert den gesamten Ablauf vom Wareneingang bis zum Warenausgang zeigte.

Des Weiteren folgte eine etwas theoretischere Arbeit am PC.

Den Rest des Tages verbrachte ich bei dem Betriebstechniker, der mir alle Anlagen und Maschinen im Betrieb detailgetreu gezeigt und gleichzeitig erklärt hat, wie sie funktionieren und welche Aufgabe sie haben.

Zudem haben wir beim Därme- und Gewürzlager einen Arbeitsplatz aufgewertet.

7.3 Mittwoch, 24.01.2018:

Liane Kische (IFS Managerin / Qualitätssicherung) und ich bereiteten uns direkt am Morgen auf eine Betriebsbegehung vor. Bei einer Betriebsbegehung geht die Qualitätssicherung ca. 2,5 Stunden durch den gesamten Betrieb und schaut, ob es irgendwelche Mängel gibt. Diese werden dann schriftlich und per Foto festgehalten. Nach der Begehung wird alles im PC dokumentiert, wobei auch die Maßnahmen gegen die einzelnen Mängel aufgelistet werden. Dies festzuhalten war meine Aufgabe und anschließend bekam ich etwas Zeit für meinen Praktikumsbericht.

7.4 Donnerstag, 25.01.2018:

Es folgte am Donnerstag ein kühler Tag, denn ich durfte in der Produktion mithelfen. Ich war zwar nicht direkt in der Wurstproduktion, aber dennoch hatte ich mitzuhelfen. Ich arbeitete in der Abteilung, wo die Produkte wie z.B.: Fleischsalat, Gyros, etc. und private Bestellungen für den Werksverkauf angefertigt werden. Ich habe verschiedene Produkte eingeschweißt, Fleischsalat abgewogen und abgefüllt, Gyros abgewogen und abgefüllt und Spieße gemacht. Zudem habe ich am Ende des Tages noch Würstchen „geschnippelt“, das heißt, dass ich die frisch geräucherten / gepökelten Würstchen, die aus dem Ofen kamen und noch am Wagen hingen (siehe Anhang), auseinander geschnitten und in Kisten gelagert habe.

⁶ Rohfleisch (Schwein und Rind), was in der Produktion weiterverarbeitet wird

7.5 Freitag, 26.01.2018:

Am Vormittag war ich bei Michael Ritscher (Geschäftsführer), der mir zeigte, welche seine Aufgaben sind. Als Geschäftsleitung im Bereich des Vertriebs ist er für den Innen- und Außendienst zuständig, das heißt, das er neue Produkte oder individuelle Wünsche der Kunden aus Kundengesprächen in den Betrieb und an die Produktion weitergibt, sodass man die Wünsche dem Kunden erfüllen kann. Anschließend war ich noch für einen Moment im Büro bei Merethe Lasse, die mit mir die Buchhaltung (Kassenstand des Werksverkaufs) gemacht hat und gleichzeitig gezeigt hat, wie dies immer abläuft und was alles zu beachten ist.

Abschließend folgte ein Abschlussgespräch mit Sönke Lassen.

8. Mein Fazit

Hätte mir jemand nach meiner schweren Suche um einen Praktikumsplatz noch gesagt, dass ich als Praktikantin ja eh nur „im Weg stehen“ und „blöde“ Fragen stellen würde, dann hätte ich das wohlmöglich für gar nicht so falsch gesehen. Dennoch ging ich mit Freude am ersten Tag zur „Arbeit“, da ich schon zuvor einen Ablaufplan (siehe Anhang) bekommen habe und es so schien, als würde ich im Laufe der Woche richtig was erleben. Nach meinem Praktikum konnte ich dann für mich festlegen, dass ich auf keinen Fall die „nervige Praktikantin“ war. Ich war meiner Meinung nach für diese eine Woche ein „kleiner“ Teil des Unternehmens.

Ich konnte mir während meines Praktikums in jeder Abteilung ein Bild verschaffen und kennenlernen, welche Aufgabenbereiche es dort gibt.

Ich empfand es als positiv, dass ich in jeder Abteilung nur ein paar Stunden verbrachte, wodurch ich jeden Tag in anderen Abteilung war und immer andere Aufgaben hatte. Aus diesem Grund saß ich in dieser Woche weder nur rum, noch habe ich mich gelangweilt oder ständig die gleichen Aufgaben gemacht.

Des Weiteren wusste jeder im Betrieb Bescheid, dass für diese eine Woche eine Praktikantin zu Gast ist. Es herrschte dauerhaft ein guter Austausch zwischen den Mitarbeitern und mir. Ich konnte den Mitarbeitern jeder Zeit alle möglichen Fragen stellen, aber gleichzeitig zeigten sie auch Interesse an mir und was hinter meinem Praktikum steckt. Ich bedanke mich bei der Geschäftsführung, bei Sönke Lassen und Michael Ritscher, die es mir durch eine sehr gute Planung ermöglicht haben, sehr viel zu erleben und mir viele verschiedene Aufgaben zugetraut haben.

Jedem der auf der Suche nach einem Praktikumsplatz ist, kann ich den Betrieb Hoppe Fleischwaren GmbH empfehlen, denn man erfährt unheimlich viel darüber, was alles in der Lebensmittelindustrie zu beachten ist und das hinter einer „Wiener Wurst“ doch der ein oder andere Arbeitsschritt steckt.

Für mich war die Woche im Praktikum ein voller Erfolg, ich konnte mitarbeiten, habe viele neue Aspekte über die Branche vermittelt bekommen und hatte einfach Spaß etwas komplett Neues kennenzulernen.

Ich würde mich immer wieder für ein Praktikum in diesem Bereich bewerben wollen.

Aus diesem Grunde noch einmal ein Dankeschön an alle Beteiligten für die herzliche Aufnahme und die Offenheit mir gegenüber.

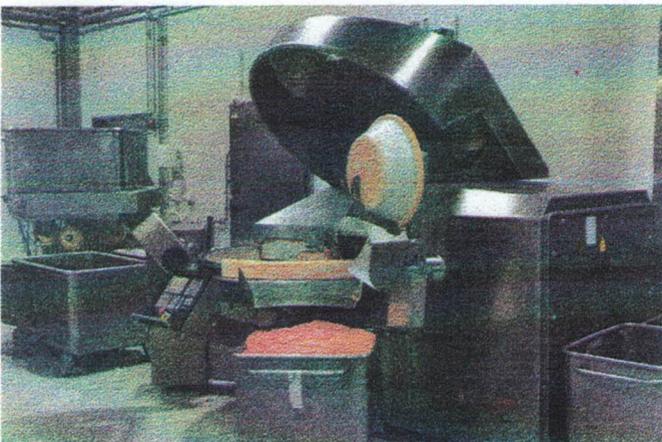
9. Anhang



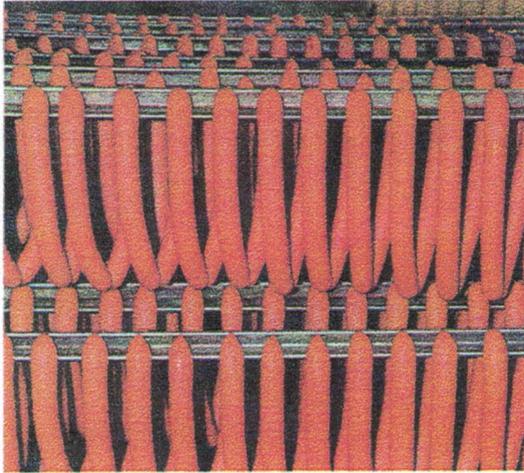
Anhang 1: Der heutige Unternehmenssitz im Jahr 1949



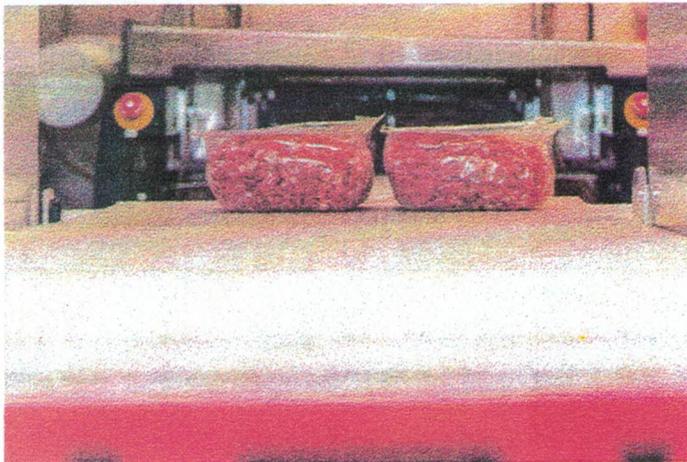
Anhang 2: Der Werksverkauf in einer kleinen Kühlzelle



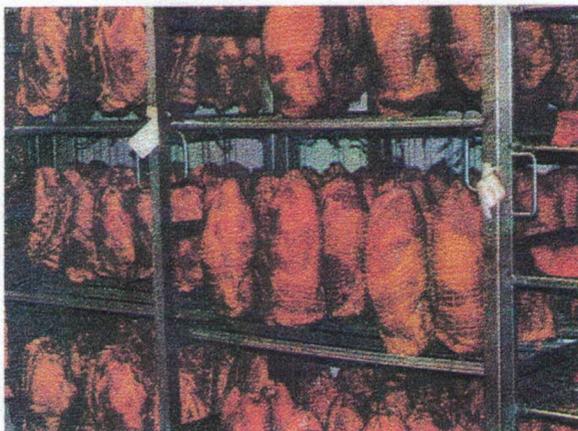
Anhang 3: Der Cutter



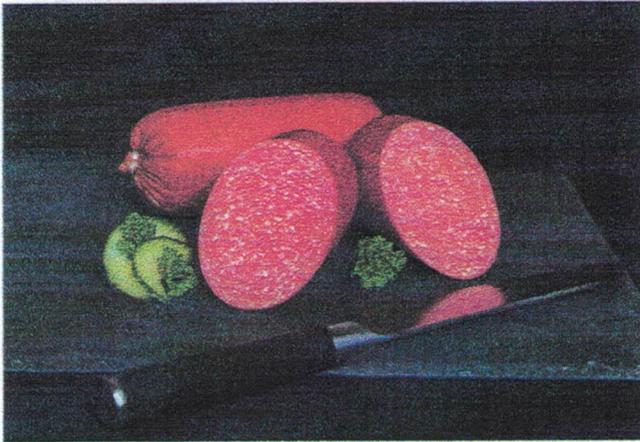
Anhang 4: Die Brühwurst



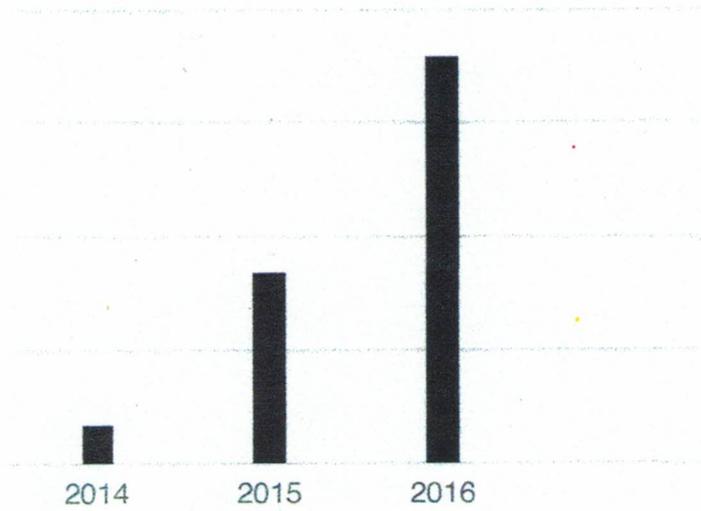
Anhang 5: Speckartikel, hier Würfelspeck



Anhang 6: Kassler



Anhang 7: Rohwurst, hier Salami



Anhang 8: Jahresumsatzsteigerung von 2014 - 2016

10. Quellen:

- www.hoppe-fleischwaren.de, Zugriff vom 26.01.2018 - 02.03.2018 (die Homepage wird zur Zeit modernisiert, in Zukunft wird sie anders aussehen)
- www.portecta.de, Zugriff vom 26.01.2018 - 02.03.2018
- Informationen stammen aus Gesprächen mit vielen verschiedenen Mitarbeitern während des Praktikums
- Informationen aus einer Power-Point Präsentation über den Betrieb
- eigene Erfahrungen

Hiermit bestätige ich, dass dieser Praktikumsbericht von mir geschrieben und keineswegs abgeschrieben wurde. Alle Quellen die verwendet wurden sind unter „10. Quellen“ aufgeführt.

[REDACTED]
05.03.2018