



Emil-Fischer-Schule/Fachschule für Lebensmitteltechnik

Der Bezirk Reinickendorf ist eine wunderbare und auch schöne Gegend in Berlin. Heimat, auch im zweifachen Sinne. Als gebürtiger Exilberliner, der im Ortsteil Reinickendorf ebenso mal heimisch war, war ich natürlich besonders erfreut darüber, dass wir dort die Staatliche Fachschule für Lebensmitteltechnik an der Emil-Fischer-Schule besuchen durften.



Die backsteinfarbene und braune Außenfassade plus die drei hohen Stockwerke des Schulkomplexes wirkten nach unserer Ankunft im ersten Augenblick wie eine monumentale Festung. Davon sollte man sich aber nicht ablenken lassen. Innerhalb des Schulkomplexes verbergen sich nämlich unscheinbare Schätze, wie bspw. die verschiedenen fachrichtungsbezogenen Technika, praxisgerechte und realitätsnahe Labore für lebensmittelchemische und mikrobiologische Analysen, als auch der instrumentellen Analytik, Sensorikräumen, eine eigene Schulmensa mit ausreichend Sitzmöglichkeiten sowie das Know-how der erfahrenen Dozenten.



Unser knapp neunzig minütiger informativer Vortrag verlief sehr ruhig vor ca. vierzig Studierenden plus anwesenden Dozenten ab, die durch ihre Intentionen und Fragen den Vortrag bereicherten. Die Schwerpunkte unseres Vortrags bildeten hierbei im ersten Part die Vorstellung unserer Persönlichkeiten (Hr. Andrawas und meine Wenigkeit), die des Unternehmens, sowie der dazugehörigen Homepage und Vernetzungen in den sozialen und beruflichen Netzwerken. Im Zweiten Teil referierten wir wunschgemäß über

praxisorientierte Lösungen zu aktuellen Bewerbungsverfahren (klassisch, online), die Bedeutung von Jobnetzwerken sowie Einsatzgebiete und Einstiegsgehälter des Staatlich geprüften Lebensmitteltechnikers. Der offerierte Bewerbungsmappencheck, der für die Studierenden kostenfrei ist, fand dabei eine sehr positive Resonanz.

Der im Nachgang stattgefundene Rundgang durch die Emil-Fischer-Schule sowie der fachliche Austausch mit Herrn Linster (Dozent für Bäckereitechnik), Frau Brandenburg-Kühne (Leiterin der Fachschule), sowie Herrn Baal (Stv. Schulleiter), spiegelten die Kernkompetenzen und Alleinstellungsmerkmale dieser Fachschule wider.





Kernkompetenzen der Fachschule für Lebensmitteltechnik Berlin:

- Das **50-jährige Bestehen** & Know-how der Fachschule für Lebensmitteltechnik.
- Die **synergetischen Kooperationen** zwischen Industrie (Verbände und Unternehmen) und Wissenschaft (Beuth Hochschule für Technik, TU Berlin, IGV) und dem damit einhergehenden hohen Praxisbezug und einer **hohen Vermittlungsquote** ihrer Absolventen.
- Eine **Zusatzqualifikation** während der Weiterbildung durch Belegung von zusätzlichen Praxismodulen: Sicherheitsbeauftragter, Lehrgang zum Qualitätsmanagement mit Zertifikat
- Es fallen **keine Laborgebühren** an.
- Der konsequente Branchenbezug und die Aufteilung in die Fachrichtungen Bäckereitechnik, Fleischereitechnik, Technologie der Fertigprodukte und Feinkost oder der neu wieder gestarteten Fachrichtung Technologie der Lebensmittelverpackung ermöglicht eine sehr zielgerichtete inhaltlich differenzierte Weiterbildung sowie eine **gute Vernetzung mit den einzelnen Branchen**.
→ Für jede Fachrichtung werden eigene Klasse gebildet, sodass je nach einschlägigem Ausbildungsberuf eine **gezielte Spezialisierung** von Beginn an stattfinden kann.

Wir bedanken uns sehr herzlich für den sehr offenen und herzlichen Empfang – gleichfalls für die Biersensorik im „Brakeller“ bei den Brauer und Mälzern was Herrn Andrawas als gelernten Brauer sehr freute. Erstmals seit Beginn der Brauer-Ausbildung an der EFS kommt ein Bundessieger aus der Bierhauptstadt Berlin. Tim Goeschel besuchte von 2014 bis 2016 eine der Brauerklassen an der Emil-Fischer-Schule.

Die gefundenen Schnittmengen und den fachlichen Austausch werden wir intensivieren und freuen uns über eine zukunftsorientierte Zusammenarbeit im nächsten Jahr!