



BÄUERLICHE
ERZEUGERGEMEINSCHAFT
SCHWÄBISCH HALL www.besh.de

MEDIENGESTALTER (M/W/D) DIGITAL UND PRINT SCHWERPUNKT DIGITALMEDIEN





MEDIENGESTALTER (M/W/D) DIGITAL UND PRINT, SCHWERPUNKT DIGITALMEDIEN

Die Ausbildung zum Mediengestalter ist kreativ und vielseitig! Du erlernst die Grundlagen der Mediengestaltung im Digital- und Printbereich: Dazu gehören unter anderem Farbgebung, Typografie, Fotografie und Film inklusive digitaler Bearbeitung, Print-Layouts, Druckverfahren, Webdesign oder die Entwicklung eines Corporate Designs.

Im Betrieb wirst du schwerpunktmäßig an der nutzerorientierten, gestalterischen Weiterentwicklung und regelmäßigen Content-Pflege von Websites, der Planung und Umsetzung von Social Media Beiträgen sowie an der Gestaltung und Versendung von Newslettern mitwirken. Dazu gehören auch Fotografie und Bildbearbeitung. Zusätzlich erhältst Du fundierte Einblicke in die Konzeption und Gestaltung von Printmedien wie Flyer, Broschüren oder Etiketten.

DIE AUSBILDUNG IST DIE RICHTIGE FÜR DICH, WENN

- Du kreativ bist, ein Gefühl für neue Trends und Leidenschaft für Design hast.
- Du gute Computer-Kenntnisse und idealerweise bereits Erfahrungen mit Programmen der Adobe Creative Cloud, HTML / CSS und Fotografie hast.
- Du strukturiert arbeitest und kommunikativ bist.
- Du über gute Deutschkenntnisse und idealerweise einen Führerschein Klasse B verfügst.
- Und am wichtigsten: Wenn Du Lust hast, ein Teil unseres Medienzentrums zu werden, Dich in kreativen Projekten der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall und den verbundenen Unternehmen einzubringen und Deine Ideen selbstständig umzusetzen.

WIR BIETEN

- ein spannendes Arbeitsumfeld und ein offener, ehrlicher Umgang miteinander.
- Verantwortungsvolle Aufgaben, Raum für Deine Ideen und Verwirklichung bei der Arbeit.
- Mitarbeiter Vorteile wie Eintritt zu Events und Einkaufsrabatte im Unternehmen.
- „grüne“ Schulungs- und Weiterbildungsmöglichkeiten an der Akademie Schloss Kirchberg und extern.
- beste Übernahmechancen nach Deiner Ausbildung und individuelle Entwicklungsmöglichkeiten.

AUF EINEN BLICK

Voraussetzung
mindestens Mittlere Reife

Ausbildungsdauer
3 Jahre
Verkürzung auf 2,5 oder 2 Jahre möglich

Berufsschule
Johann-Jakob-Widmann-Schule Heilbronn

Standort
Hauptgeschäftsstelle in Wolpertshausen

Ausbildungsschwerpunkte

- Content-Pflege von Websites
- Social Media Beiträge erstellen
- Gestaltung und Versand von Newslettern
- Fotografie und Bildbearbeitung
- Gestaltung von Printmedien

„Ich habe einen abwechslungsreichen Beruf gesucht und den habe ich definitiv gefunden! Meine Kollegen unterstützen mich auch bei Schulprojekten, helfen mir Ideen zu finden und diese umzusetzen, was mir sehr hilft und wodurch ich mehr lernen kann.“

Auszubildende Alina



HABEN WIR DEIN INTERESSE GEWECKT? DANN BEWIRB DICH!

Bäuerliche Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall | z. Hd. Christian Bühler
Raiffeisenstraße 16 | 74523 Schwäbisch Hall
Telefon (0791) 932 90-541 | bewerbung@besh.de



BÄUERLICHE
ERZEUGERGEMEINSCHAFT
SCHWÄBISCH HALL www.besh.de

FLEISCHER (M/W/D)





FLEISCHER (M/W/D)

Die Bäuerliche Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall ist der führende Hersteller und Vermarkter von Fleisch aus besonders artgerechter Tierhaltung. Sie legt besonderen Wert auf die ausgezeichnete Qualität der regionalen Erzeugnisse. In Deiner Ausbildung zum Fleischer (m/w/d) lernst Du die theoretischen Grundlagen rund um Fleisch sowie das Handwerk von Grund auf. Dazu gehören Fleischzerlegung, Herstellung von Wurst und Fleischwaren nach Spezifikation, Kreation von neuen Produkten, Qualitätssicherung sowie Kundenberatung und Verkauf.

DIE AUSBILDUNG IST DIE RICHTIGE FÜR DICH, WENN

- Du Fleisch und Wurst magst und besonderen Wert auf Qualität legst.
- Du handwerkliches Geschick hast und gern mit anpackst.
- Du gewissenhaft arbeitest und körperlich fit bist.
- Und am wichtigsten: Wenn Du Lust hast, hochwertige Fleischerzeugnisse aus besonders artgerechter Tierhaltung handwerklich herzustellen und Dich mit Deinen Ideen einzubringen.

WIR BIETEN

- ein spannendes Arbeitsumfeld und ein offener, ehrlicher Umgang miteinander.
- Mitarbeitervorteile wie Eintritt zu Events und Einkaufsrabatte im Unternehmen.
- „grüne“ Schulungs- und Weiterbildungsmöglichkeiten an der Akademie Schloss Kirchberg und extern.
- beste Übernahmechancen nach Deiner Ausbildung und individuelle Entwicklungsmöglichkeiten.

AUF EINEN BLICK

Voraussetzung
mindestens Hauptschulabschluss

Ausbildungsdauer
3 Jahre

Berufsschule
Gewerbliche Schule Künzelsau

Standort
Wurstmanufaktur Schwäbisch Hall - Hessental

Ausbildungsschwerpunkte

- Fleisch zerlegen und Teilstücke herrichten
- Wurstwaren handwerklich herstellen
- Fleisch- und Wurstwaren weiterentwickeln
- Hygiene- und Qualitätsstandards sicherstellen



HABEN WIR DEIN INTERESSE GEWECKT? DANN BEWIRB DICH!

Bäuerliche Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall | z. Hd. Christian Bühler
Raiffeisenstraße 20 | 74523 Schwäbisch Hall
Telefon (0791) 932 90 - 541 | bewerbung@besh.de



BÄUERLICHE
ERZEUGERGEMEINSCHAFT
SCHWÄBISCH HALL www.besh.de

FACHVERKÄUFER (M/W/D)
IM LEBENSMITTELHANDWERK
SCHWERPUNKT FLEISCHEREI



FACHVERKÄUFER (M/W/D) IM LEBENSMITTELHANDWERK, FLEISCHEREI

Die Bäuerliche Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall ist der führender Hersteller und Vermarkter von Fleisch aus besonders artgerechter Tierhaltung. Sie legt besonderen Wert auf die ausgezeichnete Qualität der regionalen Erzeugnisse. Als Fachverkäufer (m/w/d) im Lebensmittelhandwerk mit Schwerpunkt Fleischerei berätst Du die Kunden zu den Fleisch-erzeugnissen, kannst Fachfragen rund um Wurst und Fleisch beantworten und bearbeitest Bestellungen. Zu den Aufgaben als Fachverkäufer gehören auch die Warenbestellung, -annahme und -prüfung sowie die fachgerechte Lagerung, Verpackung und ansprechende Präsentation in der Theke.

DIE AUSBILDUNG IST DIE RICHTIGE FÜR DICH, WENN

- Du Fleisch und Wurst magst und besonderen Wert auf Qualität legst.
- Du durch Deine freundliche und zuvorkommende Art überzeugst und über gutes Ausdrucksvermögen verfügst.
- Du Kundenkontakt schätzt und die Kunden bei Dir an erster Stelle stehen.
- Und am wichtigsten: Wenn Du Lust hast, hochwertige regionale Fleischerzeugnisse aus besonders artgerechter Tierhaltung zu verkaufen.

WIR BIETEN

- ein spannendes Arbeitsumfeld und ein offener, ehrlicher Umgang miteinander.
- Mitarbeitervorteile wie Eintritt zu Events und Einkaufsrabatte im Unternehmen.
- „grüne“ Schulungs- und Weiterbildungsmöglichkeiten an der Akademie Schloss Kirchberg und extern.
- beste Übernahmechancen nach Deiner Ausbildung und individuelle Entwicklungsmöglichkeiten.

AUF EINEN BLICK

Voraussetzung
mindestens Hauptschulabschluss

Ausbildungsdauer
3 Jahre

Berufsschule
Gewerbliche Schule Künzelsau

Standorte
Bauernmarkt in Schwäbisch Hall Hessental
s'Hällische in Schwäbisch Hall
Markthallen Kornhausscheune in Schwäbisch Hall
Regionalmarkt Hohenlohe in Wolpertshausen

Ausbildungsschwerpunkte
- Waren bestellen und auf ihre Qualität prüfen
- Wurst- und Fleischwaren präsentieren, fachgerecht lagern und verpacken
- Kunden informieren und beraten, Waren verkaufen



HABEN WIR DEIN INTERESSE GEWECKT? DANN BEWIRB DICH!

Bäuerliche Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall | z. Hd. Christian Bühler
Raiffeisenstraße 16 | 74523 Schwäbisch Hall
Telefon (0791) 932 90-541 | bewerbung@besh.de



BÄUERLICHE
ERZEUGERGEMEINSCHAFT
SCHWÄBISCH HALL www.besh.de

FACHINFORMATIKER (M/W/D) SYSTEMINTEGRATION





FACHINFORMATIKER (M/W/D) SYSTEMINTEGRATION

Arbeiten ohne Computer ist heutzutage kaum vorstellbar. Damit alles funktioniert, bist Du als Fachinformatiker (m/w/d) gefragt. Deine Aufgaben sind vielseitig und abwechslungsreich. In der Ausbildung lernst Du, wie Hardware verbaut wird, wie komplexe IT-Systeme geplant, eingerichtet und im Team eingeführt werden. Darüber hinaus bist Du an der Überwachung der IT-Systeme und der Behebung von Störungen unterschiedlicher Art beteiligt.

DIE AUSBILDUNG IST DIE RICHTIGE FÜR DICH, WENN

- Du Dich für Computer und Technik interessierst.
- Du sehr gute Computer-Kenntnisse hast und Freude an der Arbeit mit dem Computer und im Team hast.
- Du strukturiert und gewissenhaft arbeitest.
- Du über gute Mathematikkenntnisse und einen Führerschein Klasse B verfügst.
- Und am wichtigsten: Wenn Du Lust hast, ein Teil unseres IT-Teams zu werden und lösungsorientiertes Arbeiten für dich selbstverständlich ist.

WIR BIETEN

- ein spannendes Arbeitsumfeld und ein offener, ehrlicher Umgang miteinander.
- Verantwortungsvolle Aufgaben, Raum für Deine Ideen und Verwirklichung bei der Arbeit.
- Mitarbeiter Vorteile wie Eintritt zu Events und Einkaufsrabatte im Unternehmen.
- „grüne“ Schulungs- und Weiterbildungsmöglichkeiten an der Akademie Schloss Kirchberg und extern.
- Individuelle Entwicklungsmöglichkeiten nach Deiner Ausbildung.

AUF EINEN BLICK

Voraussetzung

mindestens Mittlere Reife

Ausbildungsdauer

3 Jahre

Verkürzung auf 2,5 Jahre möglich

Berufsschule

Gewerbliche Schule Schwäbisch Hall

Standort

Schwäbisch Hall Hessental

Ausbildungsschwerpunkte

- Einrichtung von Hardware und IT-Systemen
- Schulungen zur Bedienung der Systeme
- Systeme beobachten und weiterentwickeln, Störungen beheben

„Die Ausbildung ist nicht immer einfach.
Aber zu sehen, was die erbrachte Arbeit verändert,
ist großartig.“

Auszubildender Markus



HABEN WIR DEIN INTERESSE GEWECKT? DANN BEWIRB DICH!

Bäuerliche Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall | z. Hd. Christian Bühler
Raiffeisenstraße 16 | 74523 Schwäbisch Hall
Telefon (0791) 932 90-541 | bewerbung@besh.de



A top-down view of a workspace. On the left, a silver laptop is open, displaying an invoice on its screen. The invoice includes a header with 'Street Name, 1', '70000 City Name', 'Tel: 0000 5555555', and 'E-Mail: emailname@server.com'. Below this is a table with columns 'Qty', 'Units', 'Article Nr.', 'Goods/Service', 'Unit Price', and 'Price'. The table lists items like 'Food photography for summer menu', 'Menu design and printing on glossy cardboard 50x A5', 'Double-sided 50 pieces', 'Single-sided photo on white background', and 'Photo licenses for certificates'. To the right of the laptop, a small green succulent in a white pot sits on a white surface. In the foreground, a hand is using a silver calculator with a black display showing '5883'. The calculator is placed over a document that appears to be a continuation of the invoice or a ledger, with columns for 'Qty', 'Unit', 'Price', and 'Total'. The overall scene is brightly lit, suggesting a clean, modern office environment.



KAUFMANN (M/W/D) FÜR GROSß- UND AUßENHANDELSMANAGEMENT

Während der Ausbildung erhältst Du Einblicke in verschiedene betriebswirtschaftliche Bereiche. Du sammelst umfangreiche Kenntnisse insbesondere im Wareneinkauf und -verkauf, der Warenlagerung, im Führen von Einkaufs-, Beratungs- und Verkaufsgesprächen, in der Bearbeitung von Kundenaufträgen und Reklamationen, Preiskalkulation sowie dem Erstellen von Lieferscheinen und Rechnungen. Ein weiterer wichtiger Teil der Ausbildung ist die Warenkunde. Natürlich lernst auch unserer Erzeugnisse vom Rohstoff bis hin zum fertigen Produkt kennen.

DIE AUSBILDUNG IST DIE RICHTIGE FÜR DICH, WENN

- Du strukturiert arbeitest und kommunikativ bist.
- Du ein sicheres Auftreten und Freude am Umgang mit Menschen hast.
- Du über gute Deutsch- und Mathematikkenntnisse und idealerweise einen Führerschein Klasse B verfügst.
- Und am wichtigsten: Wenn Du Lust hast, ein Teil unseres Teams zu werden und selbständiges lösungsorientiertes Arbeiten für dich selbstverständlich ist.

WIR BIETEN

- ein spannendes Arbeitsumfeld und ein offener, ehrlicher Umgang miteinander.
- Verantwortungsvolle Aufgaben und Verwirklichung bei der Arbeit.
- Mitarbeitervorteile wie Eintritt zu Events und Einkaufsrabatte im Unternehmen.
- „grüne“ Schulungs- und Weiterbildungsmöglichkeiten an der Akademie Schloss Kirchberg und extern.
- beste Übernahmechancen nach Deiner Ausbildung und individuelle Entwicklungsmöglichkeiten.

AUF EINEN BLICK

Voraussetzung
mindestens Mittlere Reife

Ausbildungsdauer
3 Jahre
Verkürzung auf 2,5 oder 2 Jahre möglich

Berufsschule
Kaufmännische Schule Schwäbisch Hall

Standort
Wechselnde Standorte (Wolpertshausen, Schwäbisch Hall und Kirchberg)

Ausbildungsschwerpunkte
Je nach Abteilung und individuellen Stärken

„Am besten an meiner Ausbildung gefällt mir die Abwechslung bei der Arbeit.“

Auszubildender Elias



HABEN WIR DEIN INTERESSE GEWECKT? DANN BEWIRB DICH!

Bäuerliche Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall | z. Hd. Christian Bühler
Raiffeisenstraße 16 | 74523 Schwäbisch Hall
Telefon (0791) 932 90-541 | bewerbung@besh.de



BÄUERLICHE
ERZEUGERGEMEINSCHAFT
SCHWÄBISCH HALL www.besh.de

KAUFMANN (M/W/D) IM EINZELHANDEL





KAUFMANN (M/W/D) IM EINZELHANDEL, LEBENSMITTELBEREICH

Als Kaufmann (m/w/d) im Einzelhandel bist Du der erste Ansprechpartner für Kunden im Geschäft. Du stehst ihnen mit Warenkenntnis und Rat zur Seite. In der Ausbildung lernst Du Wareneinkauf, -lagerung und -präsentation. So sorgst Du für ein einladendes Ladenbild und für ausreichende Waren im Regal. Zu Deinen Aufgaben zählen auch das Bedienen der Kasse, Kassenabrechnung, Reklamationen bearbeiten und Mithilfe bei der Inventur. Du durchläufst alle Filialen der BESH Gruppe. Dadurch erhältst Du auch Einblicke in den Online Shop, Post, Fleischtheke und das kaufmännische Büro, wo der Dienstplan erstellt und das Warenwirtschaftssystem gepflegt wird.

DIE AUSBILDUNG IST DIE RICHTIGE FÜR DICH, WENN

- Du kommunikativ bist und durch Dein freundliches und authentisches Auftreten überzeugst.
- Du Freude am Umgang mit Menschen hast.
- Du gewissenhaft, zuverlässig und strukturiert arbeitest.
- Und am wichtigsten: Wenn Du Lust hast, ein Teil des unseres Teams zu werden und unsere regionalen Erzeugnisse zu verkaufen.

WIR BIETEN

- ein spannendes Arbeitsumfeld und ein offener, ehrlicher Umgang miteinander.
- Mitarbeitervorteile wie Eintritt zu Events und Einkaufsrabatte im Unternehmen.
- „grüne“ Schulungs- und Weiterbildungsmöglichkeiten an der Akademie Schloss Kirchberg und extern.
- beste Übernahmechancen nach Deiner Ausbildung und individuelle Entwicklungsmöglichkeiten.

AUF EINEN BLICK

Voraussetzung
mindestens Hauptschulabschluss

Ausbildungsdauer
3 Jahre
Verkürzung auf 2,5 Jahre möglich

Berufsschule
Kaufmännische Schule Schwäbisch Hall

Standort
Regionalmarkt Hohenlohe in Wolpertshausen
Bauernmarkt in Schwäbisch Hall Hessental

Ausbildungsschwerpunkte
- Kunden informieren und beraten
- Bedienen und Abrechnen der Kasse
- Wareneinkauf und -kontrolle
- Warenlagerung, -verräumung und -präsentation

„In der Ausbildung lernst viel über Lebensmittel – vor allem aus regionalem und Bio-Anbau – sowie die organisatorischen Abläufe im Markt. So kannst Du später einen Bereich oder eine Abteilung eigenverantwortlich übernehmen. Und was noch wichtig ist: Die Ausbildung im Regionalmarkt macht viel Freude!“

Marktleiterin Ingrid



HABEN WIR DEIN INTERESSE GEWECKT? DANN BEWIRB DICH!

Bäuerliche Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall | z. Hd. Christian Bühler
Raiffeisenstraße 16 | 74523 Schwäbisch Hall
Telefon (0791) 932 90-541 | bewerbung@besh.de



BÄUERLICHE
ERZEUGERGEMEINSCHAFT
SCHWÄBISCH HALL www.besh.de

KAUFMANN (M/W/D) FÜR BÜROMANAGEMENT



To:
Current Name:
Street Name: 1
10000 City Name

From:
Current Name: 1
10000 City Name
Tel: 0000 000000
E-Mail: email@besh.de

Invoice No:
2021/00001
Date:
14.04.2021
Due date:
15.04.2021

Invoice

Dear Mr. Current Name,
I authorize myself to make following invoice:

Item	Qty	Units	Article No.	Description	Unit Price	Price
1	1	EA	001	Fast photography for summer menu. Menu design and printing on glossy cardboard (DIN A4) quickly listed 50 photos single product photo on white background Photo License for Certificates	270.11 €	270.11 €
2	30	PO	002		230 €	6900 €
3	1	EA	003		270.11 €	270.11 €
Total amount Payable					7602.11 €	7602.11 €

Your Name:
KTO Nr. 000000000
KTO: 100 100 00
Bank Name:



KAUFMANN (M/W/D) FÜR BÜROMANAGEMENT

Als Kaufmann für (m/w/d) Büromanagement kannst Du dein Organisationstalent unter Beweis stellen. Du bist für unterschiedliche bürowirtschaftlichen Abläufe zuständig wie zum Beispiel Organisieren, Koordinieren und Kommunizieren mit internen und externen Partnern. Zu deinen Aufgaben gehört das Aufbereiten und Präsentieren von Daten und Informationen, das Erstellen schriftlicher Dokumente sowie schriftliche und mündliche Korrespondenz. Sekretariats- und Assistenzaufgaben fallen ebenfalls in den Tätigkeitsbereich eines Kaufmanns (m/w/d) für Büromanagement.

DIE AUSBILDUNG IST DIE RICHTIGE FÜR DICH, WENN

- Du strukturiert und gewissenhaft arbeitest.
- Du kommunikativ bist und durch Dein freundliches Auftreten überzeugst.
- Du die deutsche Rechtschreibung und Grammatik beherrschst, Dich gut ausdrücken kannst und gute Mathematikkenntnisse hast.
- Du gut mit dem Computer umgehen kannst und Programme von MS Office beherrschst.
- **Und am wichtigsten: Wenn Du Lust hast, ein Teil unseres Teams zu werden, und selbständiges lösungsorientiertes Arbeiten für dich selbstverständlich ist.**

WIR BIETEN

- ein spannendes Arbeitsumfeld und ein offener, ehrlicher Umgang miteinander.
- Verantwortungsvolle Aufgaben und Verwirklichung bei der Arbeit.
- Mitarbeiter Vorteile wie Eintritt zu Events und Einkaufsrabatte im Unternehmen.
- „grüne“ Schulungs- und Weiterbildungsmöglichkeiten an der Akademie Schloss Kirchberg und extern.
- beste Übernahmechancen nach Deiner Ausbildung und individuelle Entwicklungsmöglichkeiten.

AUF EINEN BLICK

Voraussetzung
mindestens Mittlere Reife

Ausbildungsdauer
3 Jahre
Verkürzung auf 2,5 Jahre möglich

Berufsschule
Kaufmännische Schule Schwäbisch Hall

Standort
Wechselnde Standorte

Ausbildungsschwerpunkte
Je nach Abteilung und individuellen Stärken

„An meiner Ausbildung gefallen mir insbesondere die Vielfalt meiner Tätigkeiten und die Zusammenarbeit mit den Kollegen.“

Auszubildende Janine



HABEN WIR DEIN INTERESSE GEWECKT? DANN BEWIRB DICH!

Bäuerliche Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall | z. Hd. Christian Bühler
Raiffeisenstraße 16 | 74523 Schwäbisch Hall
Telefon (0791) 932 90-541 | bewerbung@besh.de



BÄUERLICHE
ERZEUGERGEMEINSCHAFT
SCHWÄBISCH HALL www.besh.de

KOCH (M/W/D)





KOCH (M/W/D)

Ob Fischgericht, Fleischgericht, Suppe oder Dessert – nach der Ausbildung zum Koch (m/w/d) beherrscht Du die Küche! In der Ausbildung lernst Du in erster Linie das fachgerechte Zubereiten und Anrichten von Gerichten sowie fundierte Warenkunde. Zur Ausbildung gehören auch das Kreieren von Menüs und Speiseplänen, Kundenberatung, Einkauf und fachgerechte Lagerung von Lebensmitteln, Organisation der Arbeitsabläufe in der Küche und Kalkulationen. Während der Ausbildung durchläufst Du verschiedene Abteilungen und sammelst Erfahrungen im Service, in der kalten und warmen Küche in der Mohrenköpfe Gastronomie, im Catering bei Events auf Schloss Kirchberg und Außerhaus.

DIE AUSBILDUNG IST DIE RICHTIGE FÜR DICH, WENN

- Du gern kochst und dabei kreativ bist.
- Dich dafür interessierst, woher die Zutaten kommen
- Du Regionalität und Qualität schätzt.
- Du ein Teamplayer und kommunikativ bist.
- Du strukturiert arbeitest und immer einen kühlen Kopf bewahrst.
- Und am wichtigsten: Wenn Du Lust hast, ein Teil unseres Gastronomie-Teams zu werden und Dich in kulinarischen Projekten der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall einbringen möchtest.

WIR BIETEN

- ein spannendes Arbeitsumfeld und ein offener, ehrlicher Umgang miteinander.
- abwechslungsreiche Aufgaben, Raum für Kreativität und Verwirklichung bei der Arbeit.
- Mitarbeiter Vorteile wie Eintritt zu Events und Einkaufsrabatte im Unternehmen.
- „grüne“ Schulungs- und Weiterbildungsmöglichkeiten an der Akademie Schloss Kirchberg und extern.
- beste Übernahmechancen nach Deiner Ausbildung und individuelle Entwicklungsmöglichkeiten.

AUF EINEN BLICK

Voraussetzung
mindestens Hauptschulabschluss

Ausbildungsdauer
3 Jahre

Berufsschule
Estes Lehrjahr: Gewerbliche Schule Künzelsau
Zweites + drittes Lehrjahr: Landesberufsschule
Bad Überkingen

Standorte
Mohrenköpfe Gastronomie Wolpertshausen
und Schloss Kirchberg a. d. Jagst

Ausbildungsschwerpunkte
- Menüs und Speisepläne erstellen
- Gerichte zubereiten und anrichten
- Arbeitsabläufe in der Küche organisieren
- Einkauf und Lagerung der Zutaten

**„In meinem Beruf hat man viel Abwechslung.
Ich freue mich, dass ich viel selbstständig arbeiten
und experimentieren darf.“**

Auszubildender Christian



HABEN WIR DEIN INTERESSE GEWECKT? DANN BEWIRB DICH!

Bäuerliche Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall | z. Hd. Christian Bühler
Raiffeisenstraße 16 | 74523 Schwäbisch Hall
Telefon (0791) 932 90-541 | bewerbung@besh.de



BÄUERLICHE
ERZEUGERGEMEINSCHAFT
SCHWÄBISCH HALL www.besh.de

FLORIST (M/W/D)





FLORIST (M/W/D)

Farbenfroh und kreativ – so lässt sich die Ausbildung zum Floristen (m/w/d) beschreiben. Zu Deinen Hauptaufgaben als Florist (m/w/d) gehört das Gestalten von Pflanzen- und Blumenschmuck nach eigenen Ideen oder Kundenwünschen. Eine weitere Aufgabe ist, dass Du Räume für Hochzeiten oder andere Events erstrahlen lässt. Für die Versorgung und Pflege der Pflanzen bist Du ebenfalls zuständig und Du stehst Kunden mit deinem großen Fachwissen über Pflanzen beratend zur Seite. Neben den handwerklichen Aufgaben kommen auch kaufmännische Aufgaben, wie die Beschaffung und Lagerung der Waren hinzu.

DIE AUSBILDUNG IST DIE RICHTIGE FÜR DICH, WENN

- Du gerne Neues ausprobierst kreativ bist.
- Du über handwerkliches Geschick und Fingerfertigkeit verfügst.
- Du ein Auge für Dekoration, Ästhetik und Farbkombinationen hast.
- Du durch Dein freundliches Auftreten überzeugst und Freude am Umgang mit Menschen hast.
- Und am wichtigsten: Wenn Du Dich für Pflanzen interessierst und Du Deiner Kreativität freien Lauf lassen möchtest.

WIR BIETEN

- ein spannendes Arbeitsumfeld und ein offener, ehrlicher Umgang miteinander.
- Verwirklichung bei der Arbeit.
- Mitarbeiter Vorteile wie Eintritt zu Events und Einkaufsrabatte im Unternehmen.
- „grüne“ Schulungs- und Weiterbildungsmöglichkeiten an der Akademie Schloss Kirchberg und extern.
- beste Übernahmechancen nach Deiner Ausbildung und individuelle Entwicklungsmöglichkeiten.

AUF EINEN BLICK

Voraussetzung
mindestens Hauptschulabschluss

Ausbildungsdauer
3 Jahre

Berufsschule
Christiane-Herzog-Schule Heilbronn

Standort
Floristikabteilung im Regionalmarkt Hohenlohe

Ausbildungsschwerpunkte

- Blumensträuße und Gestecke gestalten
- Pflanzen pflegen
- Wareneinkauf
- Kundenberatung
- Planung und Umsetzung von Blumendeko außerhalb und auf Events



HABEN WIR DEIN INTERESSE GEWECKT? DANN BEWIRB DICH!

Bäuerliche Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall | z. Hd. Christian Bühler
Raiffeisenstraße 16 | 74523 Schwäbisch Hall
Telefon (0791) 932 90-541 | bewerbung@besh.de



BÄUERLICHE
ERZEUGERGEMEINSCHAFT
SCHWÄBISCH HALL www.besh.de

HOTELFACHMANN (M/W/D)





HOTELFACHMANN (M/W/D)

Die Ausbildung zum Hotelfachmann (m/w/d) ist vielseitig. Zu deinen Aufgaben im BioHotel Schloss Kirchberg gehört zum einen das Empfangen und Verabschieden der Gäste an der Rezeption, d.h. du wirst sowohl den Check-in als auch den Check-out vornehmen, sowie das Beraten der Gäste. Außerdem bist du zuständig für Kalkulationen, Angebots- und Rechnungserstellung. Ebenso wirst du bei der Planung und Mitgestaltung von Events (auch im Hybridformat) involviert sein, die Gasträume kontrollieren und herrichten, sowie Speisen und Getränke servieren.

DIE AUSBILDUNG IST DIE RICHTIGE FÜR DICH, WENN

- Du freundlich und kontaktfreudig bist und Freude am Umgang mit Menschen hast.
- Du teamorientiert arbeitest.
- Bio deine Leidenschaft ist.
- Du über gute Deutschkenntnisse in Wort und Schrift sowie Kenntnisse in einer Fremdsprache verfügst.
- Du gut mit dem Computer umgehen kannst und idealerweise bereits Erfahrungen mit Excel sammeln konntest.

WIR BIETEN

- ein spannendes Arbeitsumfeld und ein offener, ehrlicher Umgang miteinander.
- verantwortungsvolle Aufgaben.
- Mitarbeitervorteile wie Eintritt zu Events und Einkaufsrabatte im Unternehmen.
- „grüne“ Schulungs- und Weiterbildungsmöglichkeiten an der Akademie Schloss Kirchberg und extern.
- beste Übernahmechancen nach Deiner Ausbildung und individuelle Entwicklungsmöglichkeiten.

AUF EINEN BLICK

Voraussetzung
mindestens Hauptschulabschluss

Ausbildungsdauer
3 Jahre
Verkürzung auf 2,5 Jahre möglich

Berufsschule
Hauswirtschaftliche Schule Künzelsau
Landesberufsschule Bad Überkingen

Standort
BioHotel Kirchberg a. d. Jagst



Ausbildungsschwerpunkte

- Check-In und Check-Out, Betreuen der Gäste
- Speisen und Getränke servieren
- Schreiben von Rechnungen und Erstellen von Angeboten
- Hilfe bei der Organisieren von (hybriden) Events

„Die Arbeit im Service und der Kundenkontakt
machen großen Spaß.“

Auszubildender Ludwig



HABEN WIR DEIN INTERESSE GEWECKT? DANN BEWIRB DICH!

Bäuerliche Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall | z. Hd. Christian Bühler
Raiffeisenstraße 16 | 74523 Schwäbisch Hall
Telefon (0791) 932 90-541 | bewerbung@besh.de



BÄUERLICHE
ERZEUGERGEMEINSCHAFT
SCHWÄBISCH HALL www.besh.de

FACHKRAFT (M/W/D) FÜR LEBENSMITTELTECHNIK





FACHKRAFT (M/W/D) FÜR LEBENSMITTELTECHNIK

Die Bäuerliche Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall ist der führender Hersteller und Vermarkter von Fleisch und Fleischgerichten aus besonders artgerechter Tierhaltung. Sie legt besonderen Wert auf die ausgezeichnete Qualität der regionalen Erzeugnisse. In Deiner Ausbildung zur Fachkraft (m/w/d) für Lebensmitteltechnik dreht sich alles um guten Geschmack. In der Ausbildung lernst Du alles Wichtige über Rohstoffe und die Herstellung von Lebensmittel. Du nimmst Rohstoffe an, prüfst sie auf ihre Qualität, lagerst sie oder verarbeitest sie direkt weiter. Du bist in den kompletten Prozess bis hin zum fertigen Produkt - wie unseren Echt Hällischen Feinkostgerichten - involviert und stellst die Qualität sicher. Bei der Entwicklung neuer Produkte bist Du beteiligt und bringst Deine Ideen ein.

DIE AUSBILDUNG IST DIE RICHTIGE FÜR DICH, WENN

- Du Fleisch und gutes Essen magst und besonderen Wert auf Qualität legst.
- Du handwerkliches Geschick hast und gern mit anpackst.
- Du gewissenhaft arbeitest und körperlich fit bist.
- Und am wichtigsten: Wenn Du Lust hast, hochwertige Fleischerzeugnisse aus besonders artgerechter Tierhaltung handwerklich herzustellen und Dich mit Deinen Ideen einzubringen.

WIR BIETEN

- ein spannendes Arbeitsumfeld und ein offener, ehrlicher Umgang miteinander.
- Mitarbeiter Vorteile wie Eintritt zu Events und Einkaufsrabatte im Unternehmen.
- „grüne“ Schulungs- und Weiterbildungsmöglichkeiten an der Akademie Schloss Kirchberg und extern.
- beste Übernahmechancen nach Deiner Ausbildung und individuelle Entwicklungsmöglichkeiten.

AUF EINEN BLICK

Voraussetzung
mindestens Mittlere Reife

Ausbildungsdauer
3 Jahre

Berufsschule
Peter-Bruckmann-Schule Heilbronn

Standort
Wurstmanufaktur Schwäbisch Hall - Hessental

Ausbildungsschwerpunkte

- Warenannahme und -kontrolle
- Feinkostgerichte handwerklich herstellen
- Feinkostgerichte weiterentwickeln
- Hygiene- und Qualitätsstandards sicherstellen



HABEN WIR DEIN INTERESSE GEWECKT? DANN BEWIRB DICH!

Bäuerliche Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall | z. Hd. Christian Bühler
Raiffeisenstraße 16 | 74523 Schwäbisch Hall
Telefon (0791) 932 90-541 | bewerbung@besh.de



BÄUERLICHE
ERZEUGERGEMEINSCHAFT
SCHWÄBISCH HALL www.besh.de

ELEKTRONIKER (M/W/D) FÜR BETRIEBSTECHNIK





ELEKTRONIKER (M/W/D) FÜR BETRIEBSTECHNIK

Wenn es um Maschinen und Anlagen geht, bist Du der erste Ansprechpartner im Betrieb. Damit die Elektronik der Anlagen funktioniert und ein reibungsloser Ablauf im Betrieb möglich ist, brauchen wir Elektroniker (m/w/d) für Betriebstechnik. Die Ausbildung ist technisch und handwerklich orientiert. Zu den abwechslungsreichen Aufgaben in unterschiedlichem Umfeld gehören insbesondere die Installation und Inbetriebnahme von elektronischen Anlagen und Maschinen, die rasche Fehlersuche und -behebung bei Störungen und die Weiterentwicklung der Elektronik in der Unternehmensgruppe.

DIE AUSBILDUNG IST DIE RICHTIGE FÜR DICH, WENN

- Du Dich für Technik und Maschinen interessierst.
- Du handwerkliches Geschick hast und gern mit anpackst.
- Du gewissenhaft arbeitest und körperlich fit bist.
- Und am wichtigsten: Wenn Du Lust hast, das Technik-Team der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall zu unterstützen und Dich an der Weiterentwicklung der technischen Anlagen beteiligen willst.

WIR BIETEN

- ein spannendes Arbeitsumfeld und ein offener, ehrlicher Umgang miteinander.
- Mitarbeitervorteile wie Eintritt zu Events und Einkaufsrabatte im Unternehmen.
- „grüne“ Schulungs- und Weiterbildungsmöglichkeiten an der Akademie Schloss Kirchberg und extern.
- beste Übernahmechancen nach Deiner Ausbildung und individuelle Entwicklungsmöglichkeiten.

AUF EINEN BLICK

Voraussetzung
mindestens Hauptschulabschluss

Ausbildungsdauer
3,5 Jahre
Verkürzung möglich

Berufsschule
Gewerbliche Schule Crailsheim

Standort
Schwäbisch Hall - Hesselal

Ausbildungsschwerpunkte
Inbetriebnahme, Reparatur und Weiterentwicklung von elektrischen Anlagen und Maschinen



HABEN WIR DEIN INTERESSE GEWECKT? DANN BEWIRB DICH!

Bäuerliche Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall | z. Hd. Christian Bühler
Raiffeisenstraße 16 | 74523 Schwäbisch Hall
Telefon (0791) 932 90-541 | bewerbung@besh.de



BÄUERLICHE
ERZEUGERGEMEINSCHAFT
SCHWÄBISCH HALL www.besh.de

DUALES STUDIUM FOOD MANAGEMENT





DUALES STUDIUM BWL: FOOD MANAGEMENT

Im dualen Studium wechseln sich Theorie und Praxis ab. Du lernst betriebswirtschaftliche Grundlagen wie Marketing, Personalwesen, Projektmanagement, Rechnungswesen und Recht sowie volkswirtschaftliche Grundlagen. Zusätzlich lernst Du die Farm-to-Fork-Prozesse wie Ernährung, Nachhaltigkeit, Warengruppen, Verbraucherschutz und Qualitätssicherung - theoretisch und im Labor.

In Seminar- und Projektarbeiten sowie der Bachelorarbeit vertiefst Du Themen aus der BWL oder dem Lebensmittelbereich. Je nach Deinen Stärken und Interessen kannst Du in unterschiedlichen Abteilungen im Unternehmen tätig sein.

DAS STUDIUM IST DAS RICHTIGE FÜR DICH, WENN

- Du Freude am Lernen und eine schnelle Auffassungsgabe hast.
- Du verantwortungsbewusst, engagiert, zielstrebig, belastbar und kommunikativ bist.
- Du Dich für Lebensmittel und Nachhaltigkeit interessierst.
- Und am wichtigsten: Wenn Du Lust hast, Dich in Projekte der Unternehmensgruppe einzubringen, und lösungsorientiertes Arbeiten für Dich selbstverständlich ist.

WIR BIETEN

- ein spannendes Arbeitsumfeld und ein offener, ehrlicher Umgang miteinander.
- Verantwortungsvolle Aufgaben und Verwirklichung bei der Arbeit.
- Mitarbeitervorteile wie Eintritt zu Events und Einkaufsrabatte im Unternehmen.
- „grüne“ Schulungs- und Weiterbildungsmöglichkeiten an der Akademie Schloss Kirchberg und extern.
- beste Übernahmechancen nach Deinem Studium und individuelle Entwicklungsmöglichkeiten.

AUF EINEN BLICK

Voraussetzung

Allgemeine Hochschulreife oder Fachhochschulreife und bestandener allgemeiner Studierfähigkeitstest

Studiendauer

6 Semester

abwechselnd 12 Wochen Praxis und Theorie

Abschluss

Bachelor of Arts in Betriebswirtschaftslehre

Hochschule

DHBW Heilbronn

Standort

Unterschiedliche Abteilungen innerhalb der BESH-Gruppe je nach Fachgebiet

Mögliche Studien- und Ausbildungsschwerpunkte

- Vertrieb und Marketing
- Qualitätssicherung
- Projektmanagement
- Organisationsentwicklung

„Die Theoriephasen an der DHBW sind toll:

Wir haben spitzen Dozenten, viele spannende Fächer und Heilbronn ist eine tolle Stadt!“

Duale Studentin Janina



HABEN WIR DEIN INTERESSE GEWECKT? DANN BEWIRB DICH!

Bäuerliche Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall | z. Hd. Nadine Bühler
Raiffeisenstraße 16 | 74523 Schwäbisch Hall
Telefon (0791) 932 90-541 | bewerbung@besh.de



BÄUERLICHE
ERZEUGERGEMEINSCHAFT
SCHWÄBISCH HALL www.besh.de

DUALES STUDIUM MESSE-, KONGRESS- UND EVENTMANAGEMENT





DUALES STUDIUM BWL: MESSE-, KONGRESS- UND EVENTMANAGEMENT

Im dualen Studium wechseln sich Theorie und Praxis ab. Du lernst betriebswirtschaftliche Grundlagen wie Marketing, Personalwesen, Rechnungswesen und Recht sowie volkswirtschaftliche Grundlagen. Dein Wissen vertiefst Du in den Bereichen Projektmanagement, Messe-, Kongress- und Eventmanagement. In den Praxisphasen bist Du an der Planung, Organisation und Umsetzung von kleineren Veranstaltungen und größeren internationalen Events im Schloss Kirchberg und außer Haus beteiligt.

Je nach Deinen Stärken und Interessen kannst Du in unterschiedlichen Abteilungen der Unternehmensgruppe tätig sein und für unterschiedliche Veranstaltungen verantwortlich sein.

DAS STUDIUM IST DAS RICHTIGE FÜR DICH, WENN

- Du Freude am Lernen und eine schnelle Auffassungsgabe hast.
- Du verantwortungsbewusst, engagiert, zielstrebig und belastbar bist.
- Du ein Organisationstalent und sehr kommunikativ bist.
- Du Dich für unvergessliche Events begeisterst und ein Auge für Details hast.
- Und am wichtigsten: Wenn Du Lust hast, Dich in die Planung, Organisation und Umsetzung von Events der Unternehmensgruppe einzubringen, und lösungsorientiertes Arbeiten für Dich selbstverständlich ist.

WIR BIETEN

- ein spannendes Arbeitsumfeld und ein offener, ehrlicher Umgang miteinander.
- Verantwortungsvolle Aufgaben und Verwirklichung bei der Arbeit.
- Mitarbeitervorteile wie Eintritt zu Events und Einkaufsrabatte im Unternehmen.
- „grüne“ Schulungs- und Weiterbildungsmöglichkeiten an der Akademie Schloss Kirchberg und extern.
- beste Übernahmechancen nach Deinem Studium und individuelle Entwicklungsmöglichkeiten.

AUF EINEN BLICK

Voraussetzung

Allgemeine Hochschulreife oder Fachhochschulreife und bestandener allgemeiner Studierfähigkeitstest

Studiendauer

6 Semester
abwechselnd 12 Wochen Praxis und Theorie

Abschluss

Bachelor of Arts in Betriebswirtschaftslehre

Hochschule

DHBW Mannheim

Standort

Unterschiedliche Abteilungen innerhalb der BESH-Gruppe

Studien- und Ausbildungsschwerpunkte

Projekt- und Eventmanagement:
Planung, Organisation und Umsetzung unterschiedlicher Veranstaltungen



HABEN WIR DEIN INTERESSE GEWECKT? DANN BEWIRB DICH!

Bäuerliche Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall | z. Hd. Nadine Bühler
Raiffeisenstraße 16 | 74523 Schwäbisch Hall
Telefon (0791) 932 90-541 | bewerbung@besh.de