



Da bin ich mir sicher.



Der süßeste HOFER-Job

Für Schokofans und Naschkatzen ist der 7. Juli 2018 ein ganz besonderer Tag, denn sie feiern den Tag der Schokolade. Josef Prummer hat sich diesen Tag zwar im Kalender markiert, aber er feiert die süße Verführung ganze 365 Tage im Jahr. Der 50-jährige ist von Beruf Kakaoröster in der HOFER-Schokoladefabrik im oberösterreichischen Sattledt und übt diese Leidenschaft schon seit über 30 Jahren aus.

(Sattledt, 02. Juli 2018; HOFER) Tradition, jahrzehntelange Erfahrung, gepaart mit einer Leidenschaft für den Genuss - so beschreiben die Mitarbeiter der HOFER-Schokoladefabrik ihren Kollegen Josef Prummer. Der gebürtige Oberösterreicher arbeitet dort, wo die schokoladige Reise in der Sattledter Produktion beginnt. „Wenn die Kakaobohnen aus Afrika und Südamerika in den Jutesäcken bei uns ins Lager kommen, kontrolliere ich zu allererst ihre Qualität. Anschließend überwache ich die Reinigung und Röstung der Bohnen“, so Prummer. „Es gibt nur wenige Hersteller, die ihre Kakaobohnen selbst rösten. Doch bei uns werden sie ganz frisch verarbeitet. Das ist entscheidend für ein einzigartiges Genusserlebnis“, ergänzt er. In über 30 Jahren in seinem Beruf kommt er auf eine beachtliche Anzahl an Bohnen: tausende Tonnen Kakaobohnen wurden bereits durch ihn veredelt. Hier ist aber noch lange nicht Schluss, denn es wird tatkräftig weitergeröstet: „Vor allem um die Versorgung meiner persönlichen Lieblingsschoki ‚Choeur Noisette‘ sicherzustellen“, scherzt der Schichtführer.

Ähnlich wie Josef Prummer gibt es weitere Kollegen, die vom „süßen“ Arbeitsklima in der Schoko-Manufaktur überzeugt sind, denn immerhin beträgt die durchschnittliche Firmenzugehörigkeit mehr als zehn Jahre. „Manche arbeiten sogar seit der ersten Stunde hier. Ich kann HOFER jedem als Arbeitgeber nur empfehlen, denn hier stehen wir als Mitarbeiter an erster Stelle. Wir können uns aufeinander und auf das Unternehmen verlassen, das Ergebnis kann sich sehen und schmecken lassen - unsere Schokolade“, so Prummer.

HOFER-Schokoladefabrik

Apropos schmecken: In der HOFER-Schokoladefabrik entsteht ein Teil des Sortiments der Eigenmarken „Choeur“, „Riquet“, „bella“ und „MOSER ROTH“. Als eines der wenigen Unternehmen in Österreich wird hier „from bean to bar“ produziert, was entscheidend für die Qualität der Schokolade ist. 30 verschiedene Schokoladen werden hier im Jahr hergestellt - von Edelfüllmilch über Flüssigschokoladen bis hin zur dunklen „Noir“ mit Himbeere. Diese Qualitätsprodukte sind international begehrt: 50 Prozent der süßen Delikatessen werden direkt an HOFER Filialen in Österreich ausgeliefert. Die zweite Hälfte geht an andere ALDI-Länder wie die USA, Slowenien, Schweiz, Ungarn und Deutschland.

HOFER als Arbeitgeber

Wir sind HOFER: Hinter dem Erfolg von Österreichs beliebtestem Lebensmitteleinzelhändler stehen über 11.000 motivierte Mitarbeiter. Vom Verkauf über die Logistik bis hin zum Einkauf, Beschaffung und Verwaltung sowie IT: Menschen mit Persönlichkeit sind es, die den Erfolg des Unternehmens mitgestalten.

Abgesehen von der guten Erreichbarkeit der mehr als 480 Filialen – am Land gleichermaßen wie in der Stadt – machen ein breites Aufgabengebiet, vielfältige Karrieremöglichkeiten oder etwa ein vergleichsweise hohes Gehalt, HOFER zu einem attraktiven Arbeitgeber und gern gesehenen Lehrlingsausbilder. Dies bestätigt einerseits der wiederholte Branchensieg



Da bin ich mir sicher.



bei BEST RECRUITERS - der größten Recruiting-Studie im deutschsprachigen Raum - andererseits das Zertifikat „Österreichs Beste Lehrbetriebe 2016 - von Lehrlingen empfohlen“.

Rückfragehinweis

Johanna Tautschnig & Cathleen Völkel – ROSAM.GRÜNBERGER | Change Communications

Tel.: 01/90 42 142-228 und -214

E-Mail: johanna.tautschnig@rosam-gruenberger.at, cathleen.voelkel@rosam-gruenberger.at

Bildbeschriftung

Foto: Josef Prummer, seit über 30 Jahren leidenschaftlicher Kakaobohnenröster in der HOFER-Schokoladenfabrik.

Fotocredit

Michael Krebs