

Praktikum Brennerei Roner

Ich hatte vom 27. Jänner bis 7. Februar die Möglichkeit ein Betriebspraktikum bei der Brennerei Roner in Tramin zu machen. Als ich am Montag dort anging, machte mir die Chefin höchstpersönlich eine kleine Führung durch den Betrieb. Danach verbrachte ich die ersten zwei Tage meines Praktikums am Empfang mit Maria. Ihre Haupttätigkeiten umfasst das Entgegennehmen von E-Mails und Anrufen. Falls Post zu verschicken ist, muss sie diese eintragen und frankieren. Eine wichtige Aufgabe ist auch noch die Stunden der Mitarbeiter zu kontrollieren, da alle Mitarbeiter eine Karte haben mit der sie einstempeln, wenn sie kommen und ausstempeln, wenn sie wieder gehen.

Nach dem Empfang war ich für einen Tag in der Einkaufsleitung. Hier erklärte mir Jürgen seine Aufgaben als Leiter dieser Abteilung. Alle Güter, die das Unternehmen braucht, z.B. Etiketten, Kartone, Ersatzteile, Obst, Botanikas, muss er kaufen.

Den Donnerstag und Freitag durfte ich im Verkauf verbringen. Das Unternehmen hat viele Vertreter, die Kundenbesuche machen und dort Aufträge erhalten, diese schicken sie an den Verkauf und ihre Aufgabe ist es dann im Betriebsprogramm ERGO die Aufträge einzutragen und Rechnungen zu kontrollieren. Außerdem müssen die Aufträge der Frächter jeden Tag verschickt werden.

In der zweiten Woche verbrachte ich einen Tag in der Buchhaltung, wo ich Eingangsrechnungen verbuchen und Mahnungen verschicken konnte.

Am Dienstag hatte ich dann für einen Tag lang die Möglichkeit beim Brennen von diversen Schnäpsen zuzusehen. Mir wurde dabei freundlicherweise sehr viel über die Produktion erklärt.

Die letzten drei Tage meines Praktikums war ich im Marketing. Diese Abteilung hatte in dieser Zeit sehr viel zu tun, weil sie gerade dabei waren eine Veranstaltung zu planen. An den sogenannten Gin-Days haben Gäste die Möglichkeit für einen Tag den Betrieb zu besichtigen und dabei selbst einen Gin zu brennen.

Insgesamt hat mir das Praktikum sehr gut gefallen, da ich in alle Abteilungen hineinschnuppern konnte und so auch verstehen konnte, wie viele Arbeitsschritte nötig sind, um einen Betrieb zu führen. Alle Mitarbeiter*innen waren sehr freundlich und bemüht mir Sachen zu zeigen und haben mir auch viel erklärt. Auch das Arbeitsklima im Betrieb war sehr angenehm.



Es war interessant zu sehen, wie viel Arbeit und wie viele Arbeitsschritte hinter dem Produkt stehen, welches wir Endkonsumenten zu uns nehmen.

