Elsdorfer Molkerei und Feinkost GmbH • Molkereistr. 6 • 27404 Elsdorf

Pressemeldung der
Elsdorfer Molkerei und Feinkost GmbH

03. August 2026

Elsdorfer Molkerei und Feinkost GmbH
Pressestelle

Auskunft erteilt:
Sonja Brunckhorst

Telefon: +49(4286)9300-9973
Telefax: +49(4286)9300-70

sonja.brunckhorst@
elsdorfer.de

Rekord bei der Elsdorfer Molkerei und Feinkost: Dreizehn neue Azubis zum Ausbildungsstart

Zum neuen Ausbildungsjahr am 1. August 2026 begrüßt die Elsdorfer Molkerei und Feinkost dreizehn neue Auszubildende. Der aktuelle Jahrgang ist damit ein Rekord in der Unternehmenshistorie. Noch nie konnten so viele Nachwuchskräfte gleichzeitig beim Spezialisten für Molkerei- und Feinkostprodukte starten.

Insgesamt bildet das Unternehmen nun 33 Nachwuchskräfte in zehn Ausbildungsberufen sowie einem dualen Studiengang aus. Bei aktuell rund 430 Mitarbeitenden liegt der Ausbildungsanteil damit bei etwa 8 Prozent.

Vielfältige Ausbildungsmöglichkeiten

Die neuen Auszubildenden starten als Fachkraft für Lebensmitteltechnik (3), Maschinen- und Anlagenführer/in (2), Industriekaufleute (2), Industriemechaniker/in (2), Fachkraft für Lagerlogistik (1), Milchwirtschaftliche/r Laborant/in (1), und Milchtechnologin/Milchtechnologe (2).

„*Ausbildung ist für uns eine Investition in die Zukunft. Für unsere Teams, unsere Qualität und den Standort*“, sagt Robin Willert, stellvertretender Personalleiter bei Elsdorfer. „*Wir wollen jungen Menschen nicht nur einen guten Start ermöglichen, sondern echte und langfristige Berufsperspektiven bieten*“, so Mara Norden, verantwortlich für Ausbildung und Onboarding in Elsdorf. Das Unternehmen spricht daher grundsätzlich allen Absolventinnen und Absolventen ein Übernahmeangebot aus. In den vergangenen drei Jahren lag die Übernahmequote bei 96 Prozent.

Strukturierte Entwicklung und viele Zusatzleistungen

Zur Ausbildung bei Elsdorfer gehören individuelle Ausbildungspläne, interne Schulungen inklusive Prüfungsvorbereitung, ein Azubi-Austauschprogramm innerhalb der Bauer-Gruppe sowie zahlreiche Benefits, von zusätzlichem Urlaubs- und Weihnachtsgeld, über betriebliche Altersvorsorge, bis zum EGYM Wellpass.

Postanschrift:
Elsdorfer Molkerei und Feinkost GmbH
Molkereistr. 6
27404 Elsdorf

www.elsdorfer.de

Elsdorfer Molkerei und Feinkost GmbH, Sitz der Gesellschaft: Elsdorf, Geschäftsführung: Christian Oppitz, Heiko Modell,
Amtsgericht Tostedt HRB 205 673, GLN 41 03840 00000 4, USt-IdNr. DE 116924216
Sparkasse Scheeßel, IBAN: DE98 2915 2550 0000 3005 66, BIC Code: BRLADE21SHL,
Volksbank im Elbe-Weser-Dreieck eG, IBAN: DE53 2926 5747 7428 0821 00, BIC Code: GENODEF1BEV

Bereits vor dem offiziellen Start setzt Elsdorfer auf Nähe und Orientierung: Beim Azubi-Elternabend am 21. Juli 2026 waren die neuen Auszubildenden gemeinsam mit ihren Familien eingeladen. Hier standen ein persönliches Kennenlernen, eine Betriebsbesichtigung und die Klärung offener Fragen im Mittelpunkt.

Der erste Ausbildungstag startete mit einem gemeinsamen Frühstück. Hier konnte man sich untereinander, aber auch schon die ersten Produkte, die in Elsdorf produziert werden, kennenlernen. In den Folgetagen schließen sich nun Hygiene- und Arbeitssicherheitseinweisungen an, viele Gespräche, unter anderem mit der Geschäftsführung, dem Betriebsrat sowie der Jugend- und Auszubildendenvertretung, und gemeinsame Teamaktivitäten.

Elsdorfer Auszubildende 2026

Kurz-Interview mit Mara Norden (Ausbildung und Onboarding) und Robin Willert (stellv. Personalleiter) bei Elsdorfer.

Was ist in diesem Jahr das Besondere am Ausbildungsstart?

Mit 13 neuen Auszubildenden erreichen wir einen Rekord in unserer Unternehmensgeschichte. Insgesamt sind es derzeit 33 Azubis, das zeigt, welchen Stellenwert Ausbildung bei uns hat.

Warum investieren Sie so stark in Ausbildung?

Weil wir so unseren Fachkräftebedarf selbst sichern und Verantwortung für die Region übernehmen. Gleichzeitig profitieren junge Menschen von einer praxisnahen Ausbildung und echten Entwicklungsmöglichkeiten.

Welche Perspektiven haben Auszubildende nach ihrem Abschluss?

In den letzten drei Jahren lag unsere Übernahmequote bei 96 Prozent. Grundsätzlich machen wir allen Absolventinnen und Absolventen ein Übernahmeangebot.

Wie ist die Ausbildung bei Elsdorfer organisiert?

Wir begleiten unsere Azubis mit einem Team aus acht fachlich qualifizierten internen Ausbildern. Inklusive einer Vollzeit-Person nur für Fragen rund um Ausbildung und Onboarding.

Was gehört bei Elsdorfer zum Onboarding dazu?

Zum Start gibt es immer eine Begrüßung, einen Werksrundgang, und eine umfangreiche Willkommensmappe. Dann kommen die Einweisungen in Hygiene und Arbeitssicherheit, außerdem ein intensiver Austausch mit allen relevanten Stellen im Unternehmen. Unsere Azubis sollen schnell integriert werden.

Wie fördern Sie Teamgeist und Austausch unter den Azubis?

Mit Formaten wie einem Azubi Base Camp, regelmäßigen Azubi-Runden, Betriebsfesten und Ausflügen, zum Beispiel einer Kanu-Tour. Uns ist wichtig, dass sich unsere Auszubildenden untereinander als feste Gruppe verstehen.

Welche Zusatzleistungen bekommen Auszubildende bei Elsdorfer?

Wir wollen mit Zusatzleistungen vor allem Bindung erzeugen und gleichzeitig auch Verantwortung übernehmen. Zum Beispiel mit Urlaubs- und Weihnachtsgeld, betrieblicher Altersvorsorge, der Übernahme von Lern- und Lehrmitteln und einem Zuschuss zu Berufsschulfahrten. Wir unterstützen aber auch das Leben neben dem Arbeiten mit Shopping Card, oder einem EGYM Wellpass.

Über die Elsdorfer Molkerei und Feinkost GmbH:

Die Elsdorfer Molkerei wurde 1909 gegründet und ist heute ein führender Hersteller der Sortimentssäulen Milchprodukte, Milchalternativen und Feinkost. Das Unternehmen ist seit 2007 Teil der Bauer Gruppe, exportiert seine Produkte in mehr als 30 europäische Länder und erzielte im Geschäftsjahr 2025 mit 420 Mitarbeitenden einen Umsatz von mehr als 300 Mio. Euro. Mit einem starken Fokus auf Qualität, Regionalität, Nachhaltigkeit und Innovation setzt die Elsdorfer Molkerei Maßstäbe in der Branche und ist ein bedeutender Arbeitgeber für die Region.
Mehr zum Thema Regionalität bei Elsdorfer unter https://www.elsdorfer.de/.