

**Geschäftsführer
Andreas Kömer**

Mein Praktikum

Nau Großküchen GmbH ist eine Firma, die Großküchen plant und aufbaut. Sie wurde 1957 gegründet und liegt in Dreieich/Sprendlingen. Sie haben insgesamt 24 Mitarbeiter, 2 davon sind Lehrlinge und dort gibt es Berufe wie:

Servicetechniker, Schreiner, Bachelor of Arts (FH) Architektur, Wirtschaftsfachwirte, Handelsfachwirte, Dipl.-Oecotrophologe, staatl. gepr. Elektrotechniker, Wirtschafts-Dipl.-Betriebswirt, staatl. gepr. Betriebswirtin, Speditionskaufmann, Informationselektriker, Technischer Produktdesigner, Elektrotechnischer Meister, Elektroinstallateur, Elektroniker, etc.



Zeichnung einer zukünftigen Küche

- In der ersten Woche meines Praktikums habe ich den Bereich Buchhaltung kennengelernt. In diesem Bereich habe ich Referenzlisten erstellt, Kreditorenabrechnungen ordnungsgemäß sortiert und anschließend fachgerecht abgelegt.
- Dann wurde ich dem Bereich Terminplanung zugeteilt. Ich durfte dann an einem PC arbeiten, wo ich die Arbeitstermine der Mitarbeiter in einem Outlook Programm eintrug und abspeicherte. Als nächstes bekam ich die Aufgabe, das ich Orte, wie z.B. Krankenhäuser, Schulen und Kitas zur jeweiligen Kategorie zuordnen und die dazugehörigen Auftragsnummern hinzufügen sollte. Des Weiteren durfte ich die Urlaubsanträge der Mitarbeiter ordnungsgemäß anlegen.
- Da ich in der zweiten Woche meines Praktikums den Bereich Planung kennenlernen sollte, bekam ich die Möglichkeit mit einem Monteur in den Außendienst zu fahren. Dort besichtigten wir eine Baustelle, wo eine Küche eingerichtet werden soll. Mir wurde dort alles von der Planung bis zur Montage gezeigt.



Kippbratpfanne u. runder Kochkessel

- In der zweiten Woche habe ich den Bereich Planung kennengelernt. Ein Bereich, in dem Pläne für die Küchen über ein spezielles Programm erstellt werden. Ich hatte die Möglichkeit einen eigenen Plan zu erstellen. Meine Aufgabe darin bestand darin, zuerst die vorgeschriebenen Wände von einem Plan auf den PC zu übertragen und nachzumessen. Danach wurden die Türen und Fenster an den dafür vorgesehenen Stellen platziert. Als nächstes bekam ich die Aufgabe, die vorgeschriebenen Modellnummern für die geplante Küche einzufügen und dann einzurichten.
- Zum Abschluss der Planung habe ich dann das Abwasser, das Wasser und den Strom in den Plan eingetragen. Die Planung der Küche hat mehrere Tage in Anspruch genommen.
- Zu guter Letzt sollte ich dann noch einen 3D Kombidämpfer zeichnen, den ich laut Planer gut hinbekommen habe.

Büro - Frau Felchle

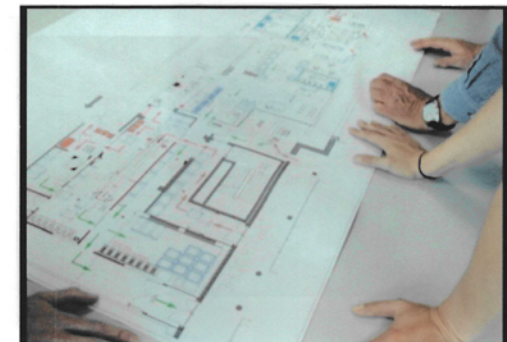


Kippbratpfanne



fertige Kücheninsel mit eckigem Kochkessel

Planung - Janic Keil



Planung einer vollendeten Küche