

Märchen 1:

Als Bäcker stehst Du jeden Tag um 4 Uhr morgens in der Backstube.

Falsch.

Die frühe Schicht beginnt um 06:00 Uhr, doch da wir den ganzen Tag backen, gibt es auch andere Zeiten. In der Ausbildung lernst Du alle Schichten kennen. Später wählst Du aus, was Du lieber magst.



Märchen 2:

Als Bäcker verdienst Du nichts.

Bei uns ist das anders:

- Unsere Azubis erhalten eine übertarifliche Ausbildungsvergütung.
- Für besondere Leistungen gibt es Sonderzahlungen.
- Wir erstatten 100% der Fahrtkosten.
- Und verhungern wirst Du bei uns auch nicht!

Außerdem:

- Du siehst direkt das Ergebnis Deiner Arbeit.
- Du kombinierst Handwerk mit tollen Ideen.
- Dein Arbeitsplatz ist absolut sicher.
- Du sitzt nicht den ganzen Tag im Büro.
- Deine Arbeit macht die Welt ein Stückchen besser!



Märchen 3:

Das Leben als Konditor ist kein Zuckerschlecken.

Doch, irgendwie schon. 😊

Unsere Mitarbeiter bekommen besondere Einkaufskonditionen (über 30%) und natürlich gehört Abschmecken zum Beruf. Damit die Figur trotzdem so bleibt wie gewünscht, bieten wir zweimal in der Woche kostenlosen Firmensport an.



Märchen 4:

Als Bäcker hast Du keine Gleitzeit und kein Home Office.

Stimmt.

Pünktlich muss Du sein, sonst hängt der Rest Deines Teams in der Luft. Doch nach der Ausbildung bieten wir Dir viel Flexibilität durch mögliche Teilzeit und gehen in der Schichtplanung auf Deine Wünsche ein. Schwierige Entscheidung? Dann schnupper doch einfach einmal mit einem Praktikum in das Leben bei uns hinein. So merkst du schnell, ob es dir Spaß machen könnte.

Märchen 5:

Als Azubi hast Du echte Drachen als Ausbilder.



Stimmt nicht.

Ausbildung ist bei uns Chefsache. Und die haben eine klare Richtung vorgegeben: Ganz oben steht gute Teamarbeit! Durch Mitbestimmung wird dafür gesorgt, dass jeder sich einbringen kann, z.B. bei unseren Azubitagen, an denen wir besondere Projekte gemeinsam bearbeiten. Funktioniert: 2018 sind wir von der Handwerkskammer Dresden als vorbildlicher Ausbildungsbetrieb ausgezeichnet worden.

Märchen 6:

Als Bäcker backst Du den Rest Deines Lebens kleine Brötchen.

Total Falsch.

Du kannst Dich ständig weiterbilden, erst als Geselle, dann als Meister und kannst z.B. später eine eigene Bereichsverantwortung übernehmen. Zusätzlich gibt es auch viele spannende Spezialisierungsmöglichkeiten, z.B. in der Anwendungs- und Verfahrenstechnik.



Märchen 7:

Als Bäcker bist Du weit weg von Technologie und Fortschritt.

Nö.

Wir lehren zwar das traditionelle Handwerk (und darauf sind wir stolz!), doch wir entwickeln die Rezepte ständig weiter. Zusätzlich achten wir darauf, ressourcenschonend zu arbeiten und körperlich schwere Arbeit mit moderner Technik zu unterstützen. Ganz besonders wichtig ist uns die Bio- und Demeter-Qualität und daher entwickeln wir diese ständig mit unseren langjährigen Landwirten und Lieferanten in der Region weiter.



Märchen 8:

Als Azubi musst Du den ganzen Tag nur putzen.

Natürlich wird geputzt.

Jeden Tag. Und zwar von allen. Doch in Deiner Ausbildung machst Du noch sehr viel mehr, z.B. die Rezepturbearbeitung mit moderner Technik und die individuelle Umsetzung von Kundenwünschen. Du bist bei uns ganz besonders richtig, wenn Du Dir gern Rezepte austüfelst, Ideen hast und Neues ausprobierst.



UNSER BÄCKER
AUS KLIPPHAUSEN

Das sind wir

Alles begann 1993, als das erste Brot von Unser Bäcker in Klipphausen gebacken wurde. Schnell haben wir Bio-Backwaren ins Sortiment aufgenommen und konnten 2003 voller Stolz das erste Mal nach Demeter-Richtlinien produzieren. Unser jährliches Stollenfest wird seit 2005 gefeiert, und seit 2010 sorgt unser wunderbarer Holzbackofen für herrlich duftendes Brot. Jedoch keinen dieser Meilensteine hätten wir ohne unsere Mitarbeiter und ohne unsere Überzeugung erreicht:

Natürlichkeit ist der wichtigste Bestandteil unserer Philosophie. Sie beginnt bereits bei der Auswahl der vorwiegend aus regionalem Anbau stammenden Zutaten und reicht bis hin zur bedachtsamen Verarbeitung.

Bei der Entwicklung unseres Handwerkswissens greifen wir traditionelle Rezepturen auf und verfeinern sie, während wir gleichzeitig die neueste Technik nutzen, um ressourcenschonend zu arbeiten. Und genau diese handwerkliche Backkunst, die das Können von gestern mit der Technik von heute kombiniert, die kann man schmecken – und das macht uns aus.

Doch damit nicht genug. Für uns reicht diese Natürlichkeit noch weiter – wir möchten, dass unsere Mitarbeiter ganz sie selbst sein und sich entwickeln können. Wir möchten, dass sie sich wohlfühlen, füreinander einstehen und sich gegenseitig helfen. Und das unterstützen wir durch viele Maßnahmen und Aktionen.

Aus Gründen der besseren Lesbarkeit haben wir bei Personenbezeichnungen die männliche Form verwendet. Entsprechende Begriffe gelten jedoch im Sinne der Gleichbehandlung grundsätzlich für alle.

Unsere Standorte

Die Fachverkäufer arbeiten auch schon während der Ausbildung in den Geschäften. Alle anderen Berufe werden ausschließlich in Klipphausen ausgebildet.



Alle Adressen und Details finden sich auf unserer Website: www.unser-baecker.de

Zahlen & Fakten

- 28 Fachgeschäfte** in und um Dresden (z.B. in Döbeln, Freital, Freiberg, Meißen)
- 200 Mitarbeiter**, davon **18 Azubis**
- bis zu **60.000 frisch gebackene Brötchen pro Tag**
- 2.500 qm Produktionsfläche** in Klipphausen
- 11 Lieferwagen**



„Ich übernehme total gern die Nachtschicht, weil man da so zügig durcharbeiten kann und gleich Ergebnisse sieht. Da verfliegt die Zeit.“

Benny ist 19 Jahre alt und hat gerade die Ausbildung als Bäcker abgeschlossen.

Das sagt Benny...



„Wenn Kollegen plötzlich ausfallen, kann es schon mal echt stressig werden. Aber das ist meistens nur für kurze Zeit.“



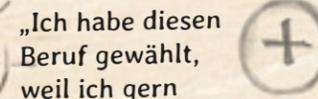
Das sagt Jasmin...



Jasmin ist 17 Jahre alt und unsere Auszubildende als Konditorin im 1. Lehrjahr. Sie hat übrigens auch die Skizzen für diese Broschüre angefertigt!



„Manchmal ist die Arbeit schon körperlich anstrengend und mir taten am Anfang die Füße weh. Aber jetzt spüre ich es nicht mehr.“



„Ich habe diesen Beruf gewählt, weil ich gern kreativ bin und gleichzeitig handwerklich arbeiten wollte. Als Konditorin habe ich beides in einer super Kombination ... und außerdem duftet mein Arbeitsplatz den ganzen Tag!“

8 Märchen

rund um die Ausbildung



in einer

Bäckerei & Konditorei

UNSER BÄCKER
AUS KLIPPHAUSEN

Ausbildungsberufe bei UNSER BÄCKER

Bäcker/-in (m/w/d)

Dauer: 3 Jahre

Wichtigste Tätigkeiten:
Herstellen von feinen Backwaren, Sauerteig, Weizenbrot, Roggenbrot

Voraussetzung:
- Realschulabschluss (Hauptschulabschluss)
- Du liebst praktische Tätigkeiten und gutes Essen
- Du hast Interesse an Technik
- Du probierst gern Dinge aus

Weiterbildungsmöglichkeit: Bäckermeister/-in



Konditor/-in (m/w/d)

Dauer: 3 Jahre

Wichtigste Tätigkeiten:
Herstellen von feinen Backwaren, Füllungen, Cremes & Torten

Voraussetzung:
- Realschulabschluss (Hauptschulabschluss)
- Du gestaltest / zeichnest gern
- Du hast ein Auge für Farben und Kompositionen
- Du bist geduldig & geschickt (z.B. um Mini-Marzipanblüten zu formen)

Weiterbildungsmöglichkeit: Konditormeister/-in

Fachverkäufer/in Backwaren (m/w/d)

Dauer: 3 Jahre

Wichtigste Tätigkeiten:
Ware präsentieren, kundenorientiert beraten, besondere Verkaufssituationen meistern

Voraussetzung:
- Realschulabschluss (guter Hauptschulabschluss)
- Du bist ein Menschenfreund, kein Muffel!
- Du liebst gutes Essen
- Du denkst mit und bist flexibel

Weiterbildungsmöglichkeit: Verkaufs-/Filialleitung



Kaufmann/-frau Büromanagement (m/w/d)

Dauer: 3 Jahre

Wichtigste Tätigkeiten:
Auftrags- und Rechnungsbearbeitung, Textbearbeitung, Büro- und Prozessorganisation

Voraussetzung:
- Realschulabschluss / Abitur
- Du arbeitest gern am Computer
- Du bist ziemlich gut durchorganisiert
- Du denkst Projekte bis zum Ende durch

Weiterbildungsmöglichkeit: Spezialisierung möglich, z.B. Marketing/Personal

Unsere Ausbilder

„Wichtig ist mir die Freude an der Ausbildung und Teams, die Anforderungen des Alltags zusammen meistern und dabei die Persönlichkeit jedes Einzelnen respektieren und wertschätzen.“

Rommy Schumann
Geschäftsführerin bei UNSER BÄCKER



„Ich arbeite gern mit Auszubildenden, die Ideen haben, mitdenken und richtig anpacken wollen.“

Thomas Johne
Geschäftsführer bei UNSER BÄCKER



Was wir COOL finden

- Mitarbeiter mit Schwung und Ideen
- Begeisterung
- Teamfähigkeit & Respekt vor anderen
- Kreativität
- Hilfsbereitschaft



Was wir UNCOOL finden

- Unzuverlässigkeit
- Egoisten
- Unfreundlichkeit
- Unpünktlichkeit



Noch unsicher?
Dann mach ein Praktikum bei uns!

Das ist Dein Ding?
Dann bewirb Dich jetzt!

Sende einfach Deinen Lebenslauf und ein Anschreiben, in dem Du uns beschreibst, warum Du Dich für diesen Beruf interessierst und was Dir im Leben wichtig ist. Wir freuen uns auf Dich!

bewerbung@unser-baecker.de
Unser Bäcker Bäckerei und Konditorei GmbH
Hamburger Ring 19
01665 Klipphausen
Telefon 035204 - 79 43 0

UNSER BÄCKER
AUS KLIPPHAUSEN

Weitere Infos unter www.unser-baecker.de/karriere