

# Handwerk und Kundenkontakt

## Die Vollkorn- und Feinbäckerei Wiedemann bildet Bäcker und Fachverkäufer für Nahrungsmittel aus

Der Beruf des Bäckers ist ein Beruf für alle Sinne: Man fühlt den weichen Teig in den Händen, riecht die knusprigen Brötchen im Ofen und schmeckt das frische, warme Brot, das man selbst hergestellt hast. Am Ende des Arbeitstages sieht man, was man geschafft hat: Im Verkaufsraum liegen leckere Brezeln, verschiedene Sorten Brötchen und Brote, süße Stückchen, Snacks, Desserts und Gebäck für die Kunden bereit.

Die Ausbildung zum Bäcker ist nichts für Langschläfer. „Bei uns startet der Arbeitstag morgens um vier Uhr, wenn die meisten Menschen noch in ihren Betten schlafen“, sagt Bäckermeister und Ausbilder Jörg Wiedemann aus Fuldata. Dafür ist schon zur Mittagszeit Feierabend. In seinem Betrieb werden die Backwaren noch ganz traditionell hergestellt. Mit einem qualifizierten Team entstehen dort Brot, feine Backwaren und erlesene Konditoreierzeugnisse. Dabei wird ein betriebseigener Natursauerteig verwendet und auf Fertigprodukte verzichtet. Nur natürliche Produkte, deren Herkunft eindeutig bekannt ist finden dabei Verwendung. „Wir sind keine Backfabrik, trotzdem arbeiten wir als ein moderner Handwerksbetrieb. Das ist ein großer Vorteil für die Auszubildenden. Sie lernen in der dreijährigen dualen Ausbildung das Handwerk von der Pike auf, nach dem neuesten Stand der Zeit“, erklärt Jörg Wiedemann. Der Beruf des Bäckers ist sehr vielfältig: Von der Herstellung von Backwaren über die Entwicklung des Rezepts bis hin zur fertigen Ware im Verkaufsraum. Man stellt Teige her, bedient Arbeitsgeräte, kennt Sicherheits- und Hygienebestimmungen und weiß, wie ein Brötchen schmecken muss. „Die Auszubildenden sollten handwerkliches Geschick und eine körperliche Belastbarkeit mitbringen“, so Jörg Wiedemann. Außerdem sind gute Noten in



**Gutes Team: Die Auszubildenden mit ihrem Ausbilder Jörg Wiedemann (von links) Patrick Barwado, Larissa Scholl und Annabell Scholl.**

Foto: Hübner

Mathe und Deutsch von Vorteil, ein Hauptschulabschluss reicht aus. Nach der Ausbildung gibt es verschiedene Entwicklungsmöglichkeiten, so kann zum Beispiel eine Meisterausbildung absolviert werden.

### Im Verkaufsraum alles im Blick

In der Vollkorn- und Feinbäckerei Wiedemann werden auch Fachverkäufer für Nahrungsmittel mit dem Fachgebiet Bäckerei ausgebildet. Diese Ausbildung dauert ebenfalls drei Jahre und findet dual mit Blockphasen in der Berufsschule statt. „Wer sich für diese Ausbildung interessiert, sollte gerne mit Kunden arbeiten. Wir legen großen Wert auf einen freundlichen Umgang mit unseren Kunden“, sagt der Bäckermeister. Darüber hinaus sind auch hier gute Noten in Mathe und Deutsch von Vorteil, ein Hauptschulabschluss ist Voraussetzung. Die Ausbildung im Verkaufsraum der Bäckerei ist vielseitig. Neben der Kenntnis über die verschiedenen Backwaren und deren Verkauf, umfasst das Berufsbild auch die Zubereitung von Snacks, das Herrich-

ten des Verkaufstresens, das Bestellwesen der Handelswaren wie Kaffee und Getränke sowie ein gutes Auge für die richtige Warenpräsentation.

In diesem Berufsfeld sind häufig Lehrstellen frei. So bie-

tet die Vollkorn- und Feinbäckerei Wiedemann für den Start im Sommer 2012 noch einen Ausbildungsplatz zum Fachverkäufer für Nahrungsmittel mit dem Fachgebiet Bäckerei. (psh)

1949 *Seit 60 Jahren ein guter Name* 2009  
für Backkunst in Fuldata!

Vollkorn- und Feinbäckerei  
**WIEDEMANN**

**Grillspaß  
vom Bäcker**

**3 herzhafte Grill-Gebäcke  
für nur 4,25 €**

Veckerhagener Str. 76 • 34233 Fuldata • Telefon 0561 / 81 29 32