

## Zukunft in Fuldata

# Vollkorn- und Feinbäckerei Wiedemann

## Ausbildung bei den Mitgliedern des HGV Fuldata

Seit drei Generationen wird in dem Familienbetrieb Wiedemann in Ihringshausen gebacken. Bäckermeister Jörg Wiedemann und seine Frau Bärbel leiten heute einen modernen Betrieb, der großen Wert auf Frische, Qualität und Angebotsvielfalt legt.

### 5-Sterne-Bäckerei

Unter dem Firmenmotto „Korngesund Brot aus dem Steinbackofen“ wird seit vielen Jahren eine breite Palette an ökologisch hochwertigen Backwaren angeboten. Schonende Backverfahren garantieren den Kunden der Bäckerei Wiedemann frische und gesunde Backprodukte. Dieser hohe Qualitätsstandard wurde durch das Backgewerbe-Institut München mit der sehr selten verliehenen Zertifizierung zur 5-Sterne-Bäckerei gewürdigt.

### Handwerk mit Tradition und Zukunft

Für Bäckermeister Jörg Wiedemann ist es selbstverständlich, die lange Backtradition seiner Familie fortzusetzen: „Ich liebe meinen Beruf und auch unsere Mitarbeiter sind von unseren Produkten überzeugt. Das merken und schmecken unsere Kunden



Dritte Generation: Bäckermeister Jörg Wiedemann und Ehefrau Bärbel leiten die Bäckerei heute.

Fotos: Alt

tagtäglich. Das Vertrauen unserer Kunden in unsere Backwaren ist unsere Verpflichtung.“

Damit dies auch zukünftig gewährleistet ist, setzt der Betrieb auf eine hohe Qualifizierung seiner Mitarbeiter. Bäckermeister Jörg Wiedemann, der seit über zwanzig Jahren das Bäckerhandwerk ausübt und seit zehn Jahren als Bäckermeister tätig ist, weiß, dass nur eine qualifizierte Ausbildung die Grundlage für den Erfolg seines Betriebes ist. Das gilt gleichermaßen für die Mitarbeiter in der Backstube wie im Verkauf. Und so ist es selbstverständlich, dass der

Betrieb Ausbildungsplätze bietet.

### Sieben auf einen Streich

Zur Zeit beschäftigt die Bäckerei Wiedemann sieben Auszubildende. Vier Auszubildende erlernen den Beruf des Bäckers und drei Auszubildende den Beruf der Bäckerei-Fachverkäuferin.

### Bäcker

Sie kneten täglich mit ihren Händen herzhaftige Teige, holen knusprige Brote und Brötchen aus den Öfen und backen köstliche Kuchen und Torten: Der Bäckerberuf ist kreativ, vielseitig und bietet

gute Zukunftschancen. Teamarbeit wird groß geschrieben, denn bei vielen Produkten greifen die Arbeitsschritte buchstäblich Hand in Hand. Der Anteil schwerer körperlicher Arbeit ist durch den Einsatz von Maschinen deutlich zurückgegangen. Der Arbeitstag beginnt meist zwischen zwei und vier Uhr morgens und endet gegen Mittag. Gerade im Sommer ist so der Gang ins Freibad gesichert und im Winter hat man genügend Freizeit bei Tageslicht.

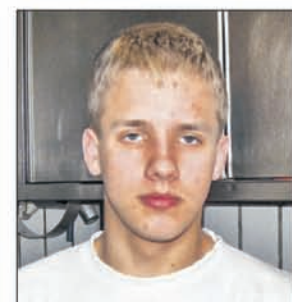
Fortsetzung nächste Seite



Miriam Fetzer: 1. Lehrjahr - Ausbildung zur Bäckerei-Fachverkäuferin



Christian Huneburg: 1. Lehrjahr - Ausbildung zum Bäcker



Michael Ullrich: 2. Lehrjahr - Ausbildung zum Bäcker



## Zukunft in Fuldata!



**Nathalie Oldenburger: 3. Lehrjahr – Ausbildung zur Bäckerei-Fachverkäuferin**

### Fortsetzung

Die abwechslungsreiche Ausbildung dauert drei Jahre, kann aber bei guter Vorbildung oder besonders guten Leistungen auch verkürzt wer-



**Malwine Zimmermann: 3. Lehrjahr – Ausbildung zur Bäckerei-Fachverkäuferin**

den. Die praktische Ausbildung in der Backstube wird ergänzt durch regelmäßigen Berufsschulunterricht und die überbetriebliche Ausbildung. So werden sowohl die richtigen handwerklichen Fähigkeiten und Rezepturen für die Herstellung einer großen Vielfalt von Backwaren vermittelt als auch theoretische Grundlagen, beispielsweise Warenkunde, Betriebswirtschaft und Lebensmittelhygiene.

### Bäckerei-Fachverkäuferin

Neben den qualitativ hochwertigen und individuellen Produkten des Bäckerhandwerks ist der Verkauf und dessen Qualität das Aushängeschild des Bäcker-Fachgeschäftes. Die Anforderungen der Kunden an einen freundlichen



**Rene Ludwig: 3. Lehrjahr – Ausbildung zum Bäcker**

Verkauf und eine fachkundige, individuelle Beratung sind hoch. Fragen der Kunden zu Inhaltsstoffen, Herstellungsweisen und zur gesunden Ernährung gehören zum Berufsalltag.

Die Ausbildung zum/zur Bäckerei-Fachverkäufer/in ist entsprechend anspruchsvoll und abwechslungsreich. Das Hauptgewicht der dualen, drei Jahre dauernden Ausbildung liegt auf der praktischen Tätigkeit im Bäckerei-Fachgeschäft. In Kombination mit überbetrieblichen Maßnahmen wird der Erwerb von Kenntnissen auf breiter Ebene ermöglicht. Das theoretische Basiswissen, wie zum Beispiel Warenkunde, Grundlagen des Lebensmittelrechts, Arbeits- und Tarifrecht wird in der Berufs-



**Daniel Godowski: 3. Lehrjahr – Ausbildung zum Bäcker**

schule vermittelt. Im Ausbildungsbetrieb wird das theoretische Wissen während der Kundenberatung in die Praxis umgesetzt.

Weitere praktische Fähigkeiten wie Garnierarbeiten, Warenpräsentation, Gestaltung von Werbemitteln für die Verkaufsförderung und das Herstellen von leckeren Snacks gehört genauso zu den Aufgaben wie zum Beispiel das Erstellen von Warenangeboten und die Beurteilung der Backwaren nach bestimmten Qualitätskriterien. Die Schaufensterdekoration als Bestandteil der Präsentation nach außen ist ebenso fester Bestandteil der Ausbildung wie das Anrichten von ansprechend-appetitlichen Backwarenbuffets. (alt)