

Ausbildung mit Zukunft:

# KRIEGST DU'S GEBACKEN?



KONDITOR/IN



BÜROKAUFFRAU/-MANN



BÄCKER/IN



BÄCKEREIFACHVERKÄUFER/IN



FACHFRAU/-MANN FÜR  
SYSTEM-GASTRONOMIE

BÄCKERHAUS

  
**veit**

# INFORMIER DICH ÜBER 5 AUSBILDUNGSBERUFE!

Das Bäckerhaus Veit aus Bempflingen bietet insgesamt 600 Mitarbeitern einen Arbeitsplatz. Veit versteht sich trotz dieser Unternehmensgröße als Handwerksbäckerei, die sehr viel Wert auf Qualität und Geschmack der Backwaren legt.

**SIEBEN GUTE GRÜNDE,**  
warum Du gerade bei uns eine Ausbildung machen solltest:



## 1 BETREUUNG

Durch einen  
Ausbilder vor Ort

## 2 LERN-UNTERSTÜTZUNG

Durch hauseigene Lehrer,  
die für Dich da sind

## WILLKOMMEN IN EINER STARKEN GEMEINSCHAFT!



## 3 WORKSHOPS

Mit externen und internen  
Trainern, für Deine persön-  
liche Weiterentwicklung

## 4 SPASS

Zwei Einführungstage zu Beginn der  
Ausbildung mit einem Ausflug, Aza-  
bi-Weihnachtsfeier – das macht Spaß  
und fördert den Zusammenhalt



Bärbel Meizler,  
Azubi-Beauftragte bei Veit

## 5 VERANTWORTUNG

Unsere Auszubildenden im  
dritten Lehrjahr nehmen bereits  
an Messen teil und dürfen in  
Vertretung unsere Bäckereifach-  
geschäfte leiten

## 6 PERSÖNLICHER PLUSPUNKT

Mitarbeitergutscheine, Urlaubs-  
und Weihnachtsgeld sowie  
vermögenswirksame Leistungen

## 7 FÜHRERSCHEIN

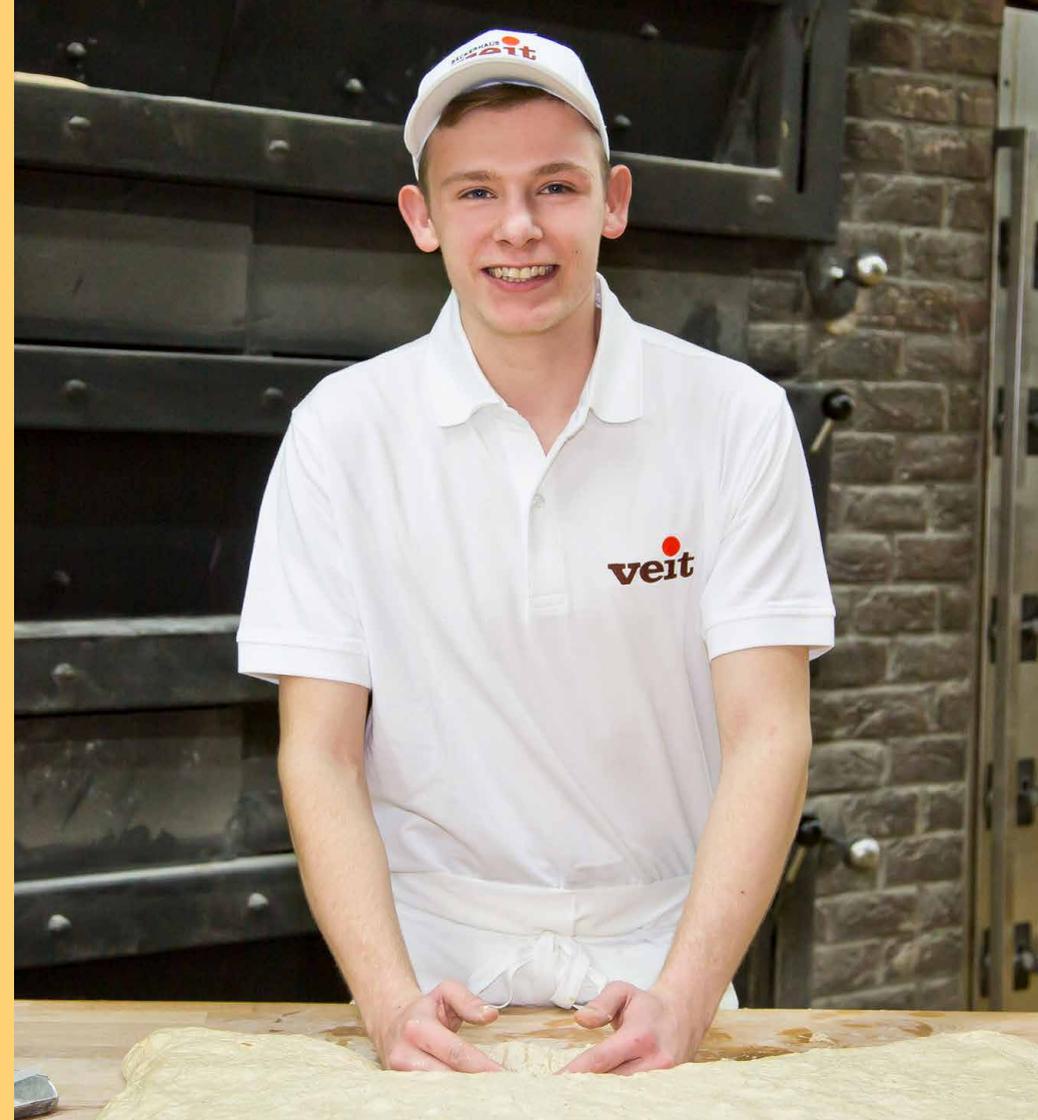
Wir übernehmen die Kosten für  
Deinen Führerschein bei einem  
guten Ausbildungsabschluß

# BÄCKER/IN

Der Beruf des Bäckers ist nichts für Schlafmützen.

Aber er ist super spannend, vor allem, weil Ihr bei Veit von absoluten Fachleuten und kreativen Köpfen in der Backstube lernen könnt, wie gute Backwaren ohne Zusatz von Chemie hergestellt werden.

Wer es liebt, etwas Gutes mit seinen Händen entstehen zu lassen und damit andere Menschen jeden Tag glücklich zu machen, der ist bei uns richtig.





# KONDITOR/IN

Bei uns wird noch echtes  
Konditorenhandwerk gepflegt.

Wer kreativ ist und Spaß hat, Torten, Kuchen und  
andere feine Backwaren mit viel Fingerspitzengefühl  
herzustellen, ist bei uns genau richtig.

Dass man es als Konditor  
und Konditorin zu etwas bringen  
kann, zeigt eindrucksvoll  
Andrea Schirmaier-Huber,  
Konditorenweltmeisterin.  
Sie ist im Fernsehen präsent und  
mit ihrer eigenen Back-Akademie  
sehr erfolgreich.





# BÄCKEREIFACHVERKÄUFER/IN

Wer den Kontakt zu Menschen sucht und gerne kommuniziert, wer Spaß am Verkaufen hat und auch unter Stress einen kühlen Kopf bewahren kann, der ist bei uns als Bäckereifachverkäufer/in genau richtig.

Wir suchen junge, engagierte Menschen, die mit Fachwissen und leuchtenden Augen die handwerklichen Backwaren von Veit anbieten.

Für Teamplayer ideal. Und wir bieten Aufstiegschancen – zum Beispiel zum Filialleiter bzw. zur Filialleiterin.



# BÜROKAUFFRAU/-MANN

In unserer Verwaltung  
in Bempflingen bilden wir  
zum Kaufmann/-frau  
für Büromanagement aus.

Dazu braucht es Interesse an kaufmännischen Themen  
wie Buchführung, Auftrags- und Rechnungsbearbeitung,  
Kostenrechnung, Organisation und Personalwesen.

Bürokaufleute haben bei uns die Möglichkeit,  
sich mit spannenden Themen zu befassen wie modernem  
Warenwirtschaftssystem, Kalkulationen von Produkten,  
Absatz- und Umsatzauswertungen, Aktionsanalysen und  
anderen Marketinganalysen.





# FACHFRAU/-MANN FÜR SYSTEM-GASTRONOMIE

Wir bilden auch  
zum Fachmann/-frau für  
System-Gastronomie aus.

Fachleute für System-Gastronomie organisieren bestimmte Bereiche in unseren Cafés in unseren Cafés und CaféHäusern, wie z.B. Frühstück, Snacks, Mittagessen, Kaffeespezialitäten und kümmern sich schwerpunktmäßig um die Präsentation und den Verkauf dieser Produkte und um die Weiterentwicklung dieser Sortimente.

Wer gerne im Service und mit Menschen arbeitet und freundlich ist, ist hier richtig. Im Zuge der Einführung des Veit CaféHaus Konzeptes und der Umstellung von Veit Cafés auf das CaféHaus Konzept werden sich die Gestaltungs- und Aufstiegsmöglichkeiten für dieses Berufsbild in unserem Unternehmen zukünftig noch erweitern.

# MIT HERZ UND HAND FÜR DIE MENSCHEN IN DER REGION

Beim Bäckerhaus Veit wird bewusst  
viele noch von Hand gemacht.

Beispielsweise werden alle Dinkelseelen und Dinkel-Krüstle von Hand ausgehoben. Das ist Teil unserer Philosophie. Damit's unseren Kunden einfach besser schmeckt. In diesem Punkt wollen wir die Tradition des handwerklichen Backens weiter bewahren.

Moderne Technik setzen wir aber natürlich auch ein, z.B. zum Kneten und Kühlen der Teige. Ganz wichtig: wir setzen, wo es möglich ist, Rohstoffe aus der Region ein, z.B. aus dem Biosphärengebiet Schwäbische Alb. Mehr dazu und zu unseren Bäckereifachgeschäften, Cafés und CaféHäusern erzählen wir Dir gerne im Bewerbungsgespräch.





# UND? AUF DEN GESCHMACK GEKOMMEN?

Bewirb Dich rasch und schick Deine Bewerbungsunterlagen  
an Frau Sonja Schmidt, Personalreferentin beim Bäckerhaus Veit.

Auf unserer Homepage findest Du mehr Informationen.

Übrigens: Bempflingen liegt in der Nähe der Outlet City Metzingen.



Bäckerhaus Veit GmbH · Weidachstraße 8 · 72658 Bempflingen  
Tel. 071 23/93 99 0 · [www.baeckerhaus-veit.de](http://www.baeckerhaus-veit.de) · [personal@baeckerhaus-veit.de](mailto:personal@baeckerhaus-veit.de)