

Du bist ein Organisationstalent?

Dann bist Du hier richtig!

Fachleute für Systemgastronomie organisieren alle Bereiche der Bäckereifilialen nach einem zentral festgelegten Konzept und sorgen für die Einhaltung der vorgegebenen Standards. Sie regeln die Arbeitsabläufe im Einkauf, in der Lagerhaltung, der Küche, im Service, in der Kundenbetreuung bzw. im Verkauf und übernehmen auch die Personalplanung. Außerdem überwachen sie die Qualität der Produkte, kontrollieren die Kostenentwicklung, planen und realisieren Marketingmaßnahmen.



Sie betreuen Kunden, bearbeiten Reklamationen und achten auf die Einhaltung von Hygiene und Sicherheitsvorschriften. Ebenso wirst du im Büro eingesetzt. Dein Beruf ist unglaublich vielseitig – hier wird es nie langweilig!

Ausbildungsdauer: 3 Jahre
 Ausbildungsort: Marne
 Schule: Elmshorn

Das bietest Du:

- ✓ Mittlerer Schulabschluss (MSA)
- ✓ Kaufmännisches Denken und organisatorische Fähigkeiten

Du möchtest studieren und Geld verdienen?

Ausbildung und Studium miteinander verbinden!

- ✓ 2 berufsqualifizierende Abschlüsse innerhalb von 4 Jahren
- ✓ Einen international anerkannten Bachelor-Abschluss (Bachelor of Arts m/w/d)
- ✓ Eigener Verdienst durch die Ausbildungsvergütung während des Studiums
- ✓ Eine praxisorientierte Ausbildung
- ✓ Erste Berufserfahrung bereits während des Studiums
- ✓ Qualifikation für einen anschließenden Masterstudiengang

Das Studium kann mit allen Ausbildungsberufen in unserem Betrieb verbunden werden.

Ausbildungsdauer: 2-3 Jahre
 Studiumdauer: 4 Jahre
 Praktische Ausbildung: Standort Marne und in unseren Filialen

Ab Oktober besuchst die neben deiner Ausbildung im Betrieb und der Berufsschule, die Berufsakademie in Hamburg.

Das bietest Du:

- ✓ Allgemeine Hochschulreife oder Fachhochschulreife (kein NC)
- ✓ Hohe Motivation und Leistungsbereitschaft
- ✓ Teamfähigkeit und Flexibilität
- ✓ organisatorische Fähigkeiten



In Kooperation mit
www.ba-hamburg.de

Deine Vorteile bei uns:

- ✓ Führerscheinprämie bis zu 1.050 Euro
- ✓ Führerscheinanleihe
- ✓ Willkommensveranstaltung
- ✓ Balzer-Lernordner ✓ Balzer-Azubifit
- ✓ Azubi-Aktionen ✓ Balzer-Azubibonus
- ✓ Azubi-Clever ✓ Junges Team
- ✓ Balzer-Praktikum
- ✓ 5 Ausbildungsberufe ✓ Studium
- ✓ Unterstützung bei Fitness und Ernährung



Bewirb Dich entweder persönlich, per Post oder auch online!

Bäckerei Olaf Balzer e.K.
 Süderstraße 40 · 25709 Marne
 Tel. 04851 954538-10
www.baeckerei-balzer.de

Unsere Standorte

Marne · Brunsbüttel · Burg · Friedrichskoog
 Hemmingstedt · Elpersbüttel · 3 x Itzehoe
 2 x Heide · Glückstadt · Wilster · Horst
 Tönning · Hademarschen · Lägerdorf
 Hohenwestedt · Büsum · Hohenlockstedt
 Heiligenstedten · Meldorf

MACH DEINE
 AUSBILDUNG BEI UNS



- ✓ Bäcker (m/w/d)
- ✓ Konditor (m/w/d)
- ✓ Bäckereifachverkäufer (m/w/d)
- ✓ Kaufleute für Büromanagement
- ✓ Fachleute für Systemgastronomie
- ✓ Duales Studium – Bachelor of Arts (m/w/d)

www.baeckerei-balzer.de
ausbildung@baeckerei-balzer.de



Ausbildung als Bäcker

Der Beruf des Bäckers ist ein Beruf für alle Sinne: Du fühlst den weichen Teig in deinen Händen, riechst die knusprigen Brötchen im Ofen und schmeckst das frische, warme Brot, das du selbst hergestellt hast. Du siehst am Ende deines Arbeitstages, was du geschafft hast: im Verkaufsraum liegen leckere



Croissants, verschiedene Sorten Brötchen und Brote, süße Stückchen, Snacks und Gebäck für die Kunden bereit.

Der Beruf des Bäckers ist sehr vielfältig: Von der Herstellung der Backwaren über die Entwicklung des Rezepts bis hin zur fertigen Ware im Verkaufsraum. Du stellst Teige her, bedienst Arbeitsgeräte, stellst im Projekt ein Produkt her, kennst Sicherheits- und Hygienebestimmungen und weißt, wie ein Brötchen schmecken muss.

Ausbildungsdauer: 3 Jahre
Ausbildungsort: Marne
Berufsschule: Meldorf

Das bietest Du:

- ✓ Erster Allgemeiner Abschluss (ESA) oder mittlerer Schulabschluss (MSA)

Das bietest Du:

- ✓ Erster Allgemeiner Abschluss (ESA) oder mittlerer Schulabschluss (MSA)

Ausbildung als Konditor



Du bist kreativ? In der Ausbildung zum Konditor lernst du wie man verschiedene Leckereien herstellt. Konditoren stellen Torten und Kuchen, Pralinen, Konfekt, Marzipan- und Zuckererzeugnisse, Salz-, Käse- und Dauergebäck sowie Speiseeis, aber natürlich auch Brot und Brötchen her. Du lernst die vielen Techniken und Rezepte der Herstellung zu beherrschen.

Als Konditor verwendest Du aber auch moderne Maschinen, achtest auf Hygiene und hast Spaß daran, im Team zu arbeiten.

Bei all den Dingen solltest du nicht vergessen, dass man als Konditor sehr früh mit der Arbeit anfängt, damit die Ware frisch bleibt und zur Eröffnung rechtzeitig fertig ist.

Ausbildungsdauer: 3 Jahre
Ausbildungsort: Marne
Berufsschule: Lübeck oder Hamburg

Das bietest Du:

- ✓ Guter erster Allgemeiner Abschluss (ESA) oder mittlerer Schulabschluss (MSA)
- ✓ Gutes Kopfrechnen



Fachverkäufer im Lebensmittelhandwerk – Bäckerei

Was gibt es Schöneres, als morgens die Bäckerei zu betreten und ein freundlich lächelndes Gesicht zu erblicken? Der ideale Fachverkäufer sollte nicht nur freundlich und kommunikativ sein, sondern auch fachkompetent und selbstsicher. Du bist als Verkäufer das Gesicht der Bäckerei und die wichtigste Schnittstelle zum Kunden. Du kennst alle Brote und deren Zutaten und kannst Kunden individuell beraten. Du planst und organisierst Bestellungen und richtest Speisen appetitlich an.

Du bist ein Kommunikationstalent und bleibst immer ruhig und freundlich, egal wie schwierig die Situation mit dem Kunden ist.

Du findest für jede Anfrage die entsprechende Lösung: Der Kunde hat eine Beschwerde? Jemand möchte Schnittchen für seinen Geburtstag bestellen? Ein Käufer hat eine Allergie gegen Roggen? Du weißt genau, wie du mit Menschen umgehen musst.

Ausbildungsdauer: 3 Jahre
Ausbildungsort: je nach Filialstandort
Berufsschule: Meldorf, Husum, Rendsburg oder Elmshorn

Das bietest Du:

- ✓ Erster Allgemeiner Abschluss (ESA) oder mittlerer Schulabschluss (MSA)



Kaufleute für Büromanagement

Du hast Freude am Kontakt mit Menschen, bist aufgeschlossen und engagiert?

In dieser kaufmännischen Ausbildung bist du für die unterschiedlichsten anfallenden Büroarbeiten zuständig. Du organisierst den gesamten Büroalltag, kümmerst dich um den Schriftverkehr, verfasst und verschickst Geschäftsbriefe, planst und erstellst Termine, bearbeitest die eingehende Post, schreibst Rechnungen, assistierst bei Besprechungen, wo du beispielsweise das Protokoll schreibst.

Darüber hinaus verwaltest du auch das Materiallager und sorgst dafür, dass immer ausreichend Büromaterialien, wie z.B. Papier, vorrätig sind. All das lernst Du während Deiner Ausbildung bei der Bäckerei Balzer.

Ausbildungsdauer: 3 Jahre
Ausbildungsort: Marne
Berufsschule: Itzehoe

Das bietest Du:

- ✓ Mittlerer Schulabschluss (MSA)

