



**ZUSAMMEN
KRIEGEN WIR WAS
GEBACKEN!**

KOMM INS
**AZUBI
TEAM**

Starte Deine Karriere bei einem hochmodernen
Handwerksbetrieb mit einer Ausbildung zum

**FACHVERKÄUFER IM
LEBENSMITTELHANDWERK**

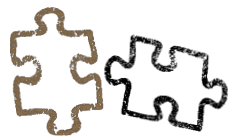
(M/W/D)

Familien-
unternehmen



SCHNEIDERS BÄCKEREI? Wer ist denn das?

Du als Auszubildende/r genießt unsere volle Wertschätzung und wirst in den drei Jahren Deiner Ausbildung begleitet, unterstützt und gefördert. Denn unser gemeinsames Ziel ist die erfolgreich abgeschlossene Berufsausbildung. Und danach stehen Dir bei Schneiders in der Regel alle Türen offen.



Herbert
Schneider



DEIN TAG BEGINNT MIT DEM ...

DUFT VON BROT UND BRÖTCHEN

... UND NATÜRLICH MIT (D)EINEM LÄCHELN!

Du arbeitest gerne mit Menschen? Dir ist ein aktiver Beruf lieber, als nur im Büro zu sitzen? Und Du interessierst Dich für den Verkauf? Dann kannst Du in Deiner Ausbildung zum/r Fachverkäufer/in im Lebensmitteleinzelhandel all diese Aspekte vereinen und bei Schneiders Bäckerei einen tollen Beruf erlernen.



JEDEN TAG MIT EINEM LÄCHELN BEGRÜSSEN ALS ...

FACHVERKÄUFER IM LEBENSMITTELHANDWERK (M/W/D)

Wie wird Dein späterer Arbeitstag mal aussehen?

Deine tägliche Aufgabe ist es, Kunden zu beraten. Etwa wenn sie nicht sicher wissen, was sie kaufen möchten. Bei einer Lebensmittel-Allergie kannst Du die richtige Empfehlung geben. Und wenn ein Kunde gerne etwas mit Sauerteig hätte, zeigst Du ihm die Auswahl an Möglichkeiten.

Jede Situation meistern: Du bleibst immer freundlich und hilfst Kunden bei Fragen gerne weiter. Aus Deiner Ausbildung weißt Du, wie Du auch in schwierigen Situationen ruhig bleibst und Probleme selbstsicher löst. Mit gekonnten Informations- und Kommunikationstechniken findest Du immer die richtigen Worte.

Verkaufpsychologie anwenden: Dein Wissen aus der Berufsschule macht sich nun bezahlt. Deinen Kollegen/innen zeigst Du, wie sich mithilfe von Verkaufpsychologie der Abverkauf steigern lässt, und nutzt die erlernten Strategien, um den Verkauf zu fördern.

Dekorieren und Gestalten: Es gehört zu Deinen täglichen Aufgaben, Brote und Kleingebäcke zu belegen und zu dekorieren und sie ansprechend in der Auslage anzurichten. Die hygienischen Richtlinien im Umgang mit Lebensmitteln kennst Du auswendig und achtest darauf, dass immer alles frisch und ordnungsgemäß gelagert ist.

Maschinen bedienen: Bei Deiner Arbeit als Bäckereifachverkäufer/in bedienst Du auch täglich verschiedene Maschinen und Arbeitsgeräte. Das können zum Beispiel die Kaffeemaschine, die Brotschneidemaschine, die Kasse oder auch ein Ofen zum frischen Aufbacken von warmen Snacks sein. Mit den Sicherheitsmaßnahmen am Arbeitsplatz kennst Du Dich natürlich auch bestens aus.



Das kannst Du von uns erwarten:

- Bei uns hast Du einen sicheren Arbeitsplatz
- Wir haben ein offenes Ohr für Dich, wenn Du mal nicht weiterweißt
- Wir zahlen Dir ein überdurchschnittliches Azubi-Gehalt und obendrauf gibt es noch viele zusätzliche Sozialleistungen
- Du bekommst bis zu 50 % Rabatt auf unsere Produkte

Das erwarten wir von Dir:

Positive Ausstrahlung: Du bist das Aushängeschild der Bäckerei! Mit Deiner Ausstrahlung hast Du in der Hand, ob sich die Kunden wohlfühlen und gerne wiederkommen. Wenn Du ein Sonnenschein bist und den Kunden mit einem Lächeln begrüßt, bist Du in einer Ausbildung zum/r Bäckereifachverkäufer/in genau richtig!

Arbeiten im Team: Gemeinsam Ziele erreichen, das ist Dein Ding? Auch dann wirst Du in Deiner Ausbildung viel Spaß haben. Tägliches Abstimmen mit den Kollegen ist in einer Bäckerei sehr wichtig, daher ist es von Vorteil, wenn Du nicht auf den Mund gefallen bist.

Hygiene: Du arbeitest mit Lebensmitteln, bereitest diese vor und verkaufst sie. Daher ist Sauberkeit ein ganz wichtiger Punkt. Nicht nur bei Dir selbst und Deinem optischen Auftreten, sondern auch bei Deinem Arbeitsplatz und allen Dingen, die Du benutzt.

Ehrlichkeit: Gerade im Umgang mit Kunden, Lebensmitteln und Geld steht Ehrlichkeit bei uns ganz oben. Wir wollen uns auf Dich verlassen können.



**FREUNDLICH UND
VERLÄSSLICH
ZU SEIN ZAHLT
SICH AUS!**

1.000 EUR
Erstes Lehrjahr

1.100 EUR
Zweites Lehrjahr

1.200 EUR
Drittes Lehrjahr

← **Ausbildungs-
vergütung**

In der Regel dauert Deine Ausbildung drei Jahre und mit jedem Ausbildungsjahr steigt das Gehalt. Neben Deiner praktischen Arbeit im Betrieb wirst Du auch die Berufsschule besuchen. Denn auch dort werden Dir wichtige Inhalte vermittelt, die Du als Bäckereifachverkäufer/in brauchst.

Was kannst Du als Fachverkäufer/in im Lebensmittelhandwerk machen?

Als Fachverkäufer/in im Lebensmittelhandwerk hast Du viele Möglichkeiten. Mit den richtigen Weiterbildungen oder Studiengängen kannst Du vieles werden: Ausbilder/in, Shopleiter/in, Bereichsleiter/in, Verkaufsleiter/in, Fachlehrer/in an Berufsschulen, Betriebswirt/in, und vieles mehr.



Ansprechpartner
auf der Rückseite



Sende uns Deine Bewerbungsunterlagen gerne
per E-Mail an bewerbung@schneiders-baeckerei.de.

Dein Ansprechpartnerin für alle Fragen rund um die
Ausbildung zum Fachverkäufer im Lebensmittelhandwerk (m/w/d):
Tabea Langemann (Ausbildungsbeauftragte)
Telefon 02 71 / 7 72 95-27



facebook.de/schneidersbaeckerei
instagram.de/schneidersbaeckerei

schneiders-baeckerei.de

ROGG'N'ROLL