



Leidenschaft, Wissen & handwerkliches Können

Bei der Naturbäckerei Oppel wird das Bäckerhandwerk gelebt. Was zählt, ist die Liebe zur Qualität und zu den Menschen. Dies spiegelt sich auch in der Ausbildung.

Was der 18-jährige Simon Oppel über das Bäckerhandwerk erzählt, das er gerade lernt, passt so gar nicht zu dem breiten Grinsen, das sein Gesicht überzieht, während er redet: „Es ist zeitweise ein echter Knochenjob. Und richtig viel Geld gibt es dafür nicht. Wenn man also reich werden will, ist man hier falsch“, sagt er. In seiner Stimme liegt Begeisterung, als er weiter spricht und darauf schwört, dennoch auf alle Fälle im richtigen Beruf angekommen zu sein. „Hier kann ich kreativ sein und

„Der erste Eindruck durch ein paar Tage Praktikum ist uns hier viel wichtiger als irgendwelche Schulnoten.“

SANDRA OPPEL

das Entstehen des Produkts von Anfang bis Ende begleiten. Am Ende kann ich sagen ‚Ja, ich habe das gemacht‘ und das Ergebnis sehen. Das bedeutet mir viel.“

Die Menschlichkeit im Vordergrund

Während Simon Oppel, der Sohn der Bäckerfamilie, seine Ausbildung in einem Unternehmen außerhalb seines Elternhauses absolviert, „um auch mal zu erfahren, wie es anderswo so gemacht wird“, befindet sich Tim Schumann (16) in seinem ersten Jahr als Lehrling bei der Familienbäckerei Oppel. „Hier bin ich keine Nummer, sondern ein Mensch. Ich werde respektiert und kann mich mit meinen Fragen und Anliegen jeder Zeit an meine Kollegen wenden. Auch der Meister ist jederzeit persönlich für mich da. Das ist einfach schön“, sagt Tim Schumann.



Das Produkt und seine Wirkung

„Der erste Eindruck durch ein paar Tage Praktikum ist uns hier viel wichtiger als irgendwelche Schulnoten“, sagt Sandra Oppel. Auch bei der Aus-

wahl der Bewerber wird darauf geachtet, dass es vor allem menschlich passt und die Lust zu spüren ist, sich einzubringen und mit Naturprodukten händisch zu arbeiten. „Die Natur-Pur-Philosophie hat auch für mich als Lehrling einen Vorteil. Hier mische ich nicht nur Fertigmischungen zusammen, wie in vielen anderen Betrieben üblich,

sondern lerne, wie jede einzelne Zutat wirkt. Wie Backwaren wirklich funktionieren und wie man richtig experimentieren kann. Sogar schwierige Backwaren wie Donuts machen wir hier selber, das ist eine Seltenheit. Normalerweise werden die bestellt und aufgebacken“, so Tim Schumann.

„Derzeit hat die Naturbäckerei Oppel acht Azubis, sechs in der Backstube und zwei im Verkauf. Trotzdem sucht sie noch immer nach weiterer Verstärkung. Auch für 2016 sind Bewerbungen noch immer gerne gesehen. Drei Jahre lang dauert eine Ausbildung zum Bäckergehilfen durchschnittlich, mit Abitur lässt sich diese Zeit auf zwei Jahre verkürzen.“

„Derzeit hat die Naturbäckerei Oppel acht Azubis, sechs in der Backstube und zwei im Verkauf. Trotzdem sucht sie noch immer nach weiterer Verstärkung. Auch für 2016 sind Bewerbungen noch immer gerne gesehen. Drei Jahre lang dauert eine Ausbildung zum Bäckergehilfen durchschnittlich, mit Abitur lässt sich diese Zeit auf zwei Jahre verkürzen.“

Auch das sei Teil der Natur-Pur-Philosophie, nach der sich die Bäckerei Oppel ausrichtet. „Es geht natürlich darum, Produkte herzustellen, die frei von jeglichen Zusatzstoffen sind. Aber es geht auch um das Gefühl und die Denke dahinter – und das erstreckt sich auch auf das Zwischenmenschliche.“ Letzten Endes wirke sich das auch wieder positiv auf den Verkauf aus.

Lehrlinge lernen bei Oppel das Bäckerhandwerk von der Pike auf. Vom Anrühren des Teiges bis zum Durchwelken auf der Knetbank, von der richtigen Dosierung von Mehl und Wasser bis hin zu den richtigen Temperatureinstellungen im Backofen, unter denen sich das Aroma besonders gut entfalten kann. Auch Rohstoffkunde steht auf dem Plan der Lehrlinge, genauso wie das Wissen, wie die einzelnen Zutaten wirken. All das sollen die Azubis verinnerlichen.

Freue Dich auf einen kreativen, abwechslungsreichen und spannenden Beruf mit ausgezeichneten Möglichkeiten Karriere zu machen!



„Hier kann ich kreativ sein und das Entstehen des Produkts von Anfang bis Ende begleiten.“

SIMON OPPEL



Der Ausbildungsberuf Bäcker/in

Die duale Ausbildung dauert in der Regel **3 Jahre** (bei mittlerer Reife oder guten schulischen Leistungen besteht die Möglichkeit der Verkürzung). Die **praktische Ausbildung** in der Backstube wird ergänzt durch regelmäßigen **Berufsschulunterricht** und die überbetriebliche Ausbildung.

Während Deiner Ausbildung bei uns im Betrieb erlernen wir Dir alle handwerklichen Fähigkeiten, die Herstellungsverfahren und betrieblichen Abläufe sowie die Rezepturen für die Herstellung unserer großen Vielfalt von Backwaren. Großen Wert legen wir auch darauf, Dir beizubringen, Rohstoffe nach Qualität und Eignung auswählen zu können. Ergänzt wird dies durch theoretischen Grundlagen in den Bereichen Warenkunde, Betriebswirtschaft und Lebensmittelhygiene.

Schwerpunkte:



Herstellung von **Brot und Kleingebäck**



Herstellung von **Partykleingebäck**



Entwurf und Herstellung von **Kuchen, Torten und Desserts**



Herstellung von **Süßspeisen**

Deine Perspektive:

Die Chancen im Bäckerhandwerk sind außerordentlich vielfältig. Du kannst Dich im Betrieb weiterentwickeln und z. B. nach 5-jähriger Gesellenzeit den Meister machen.

Freue Dich auf einen kreativen, abwechslungsreichen und spannenden Beruf mit ausgezeichneten Möglichkeiten Karriere zu machen!

Informiere Dich jetzt bei uns:  **Telefon 09554-315** oder per E-Mail: info@naturbaeckerei-oppel.de