

# Ausbildung

BEI  
BACKHAUS NAHRSTEDT





  
**Backhaus  
Nahrstedt**

**BEWIRB DICH JETZT!**

*Wir roggen gemeinsam  
deine Ausbildung!*



Reine Familiensache: Gründer & Bäckermeister Wolfgang Nahrstedt (Mitte, † 2020), Geschäftsführer Ralf und Daniel Nahrstedt vor der alten Ofenschmuck in der ersten Backstube in Finsterbergen

## »»» ÜBER UNS «««

Unser familiengeführtes Backhaus steht für eine harmonische Verbindung aus Handwerkstradition und innovativer Technik.

Am Standort Meiningen-Dreißigacker werden Brot, Brötchen, feine Backwaren und Torten nach haus-eigenen Rezepten hergestellt. Von hier aus beliefern wir mehr als 70 eigene Fachgeschäfte und Cafés in Süd- und Westthüringen, im Raum Erfurt sowie in Nordbayern täglich mit frischer Ware. Besonders stolz sind wir auf unser einzigartiges Reinheitsgebot für Brot und Brötchen, welches den Verzicht auf künstliche Zusatzstoffe und insbesondere technische Enzyme beinhaltet.

Kern unserer Philosophie ist außerdem ein ausgeprägter Servicegedanke gegenüber unserer Kundschaft: Neben Qualität und Frische wollen wir eine allzeit gute Bedienung und Beratung gewährleisten.



Dein Moment.  
Dein Reiner Genuss.



## IM ÜBERBLICK

Auf den folgenden Seiten erfährst du mehr über unsere Ausbildungsberufe:

**Bäcker** (m,w,d) | in Meiningen

**Konditor** (m,w,d) | in Meiningen

**Fachverkäufer im Lebensmittelhandwerk** (m,w,d) in einem unserer regionalen Fachgeschäfte in deiner Nähe

Ob Bäcker, Konditor oder Fachverkäufer – deine Ausbildung wird vielfältig und spannend. Du arbeitest mit Naturprodukten und machst mit deiner Tätigkeit tagtäglich viele Kunden glücklich. Eine Ausbildung im Handwerk gibt dir das großartige Gefühl, mit den eigenen Händen etwas (er-)schaffen zu können. Nach dem Abschluss hast du sehr gute Chancen auf einen sicheren Arbeitsplatz mit vielen Möglichkeiten, dich weiterzuentwickeln.

\* Im Sinne der leichteren Lesbarkeit enthält diese Broschüre vorwiegend die männliche Schreibweise. Alle Inhalte richten sich jedoch gleichermaßen an die Mitglieder aller Geschlechter.

## »»» BENEFITS «««

### DAS ERWARTET DICH BEI BACKHAUS NAHRSTEDT:

#### Familiäres und spannendes Arbeitsumfeld

In der Bäckerei oder im Fachgeschäft ist immer was los. Dich erwartet ein abwechslungsreicher Alltag und ein Team mit vielen jungen Kollegen. Engagierte Teamleiter begleiten dich auf deinem Weg.

#### Aussichtsreiche Perspektiven

Nach abgeschlossener Ausbildung hast du sehr gute Übernahmechancen und viele Möglichkeiten zur Weiterentwicklung und -qualifizierung.

#### Hohe Qualität der Ausbildung

Du wirst während der Ausbildungszeit individuell durch einen Ausbilder betreut und in der Lehrwerkstatt optimal auf die Prüfungen vorbereitet. Als Ausbildungsbetrieb sind wir mehrfach ausgezeichnet mit dem „Stift“, dem Ausbilderpreis der Handwerkskammer Südthüringen.

#### Attraktive Konditionen

Du erhältst eine Vergütung über dem allgemeinen Branchentarif und profitierst außerdem von unserem Mitarbeiterabbatt und weiteren Vorteilen.

#### NOCH UNENTSCHLOSSEN



Am besten lernst du die Ausbildungsberufe und das Backhaus Nahrstedt bei einem Schnuppertag oder Praktikum kennen!



Jetzt gleich ein Teil des Teams werden!



## AUSBILDUNG ZUM BÄCKER (m/w/d)

Brot essen ist keine Kunst – es selbst backen dagegen schon!  
Lerne von unserem Meister, wie's geht!

#### Eckdaten zur Ausbildung:

- Dauer: 3 Jahre regulär, u.U. Verkürzung möglich
- duale Ausbildung (Berufsschule und Betrieb), Besuch der Berufsschule in Zella-Mehlis
- praktische Ausbildung in unserem Stammhaus in 98617 Meiningen
- Azubis in der Bäckerei beginnen mit der Arbeit ab 7 Uhr. Später als Geselle hast du die Wahl zwischen Tag- und Nachtschicht.

#### In der Ausbildung bei uns lernst du:

- ... was ein Bäcker können muss: natürlich Brot und Brötchen backen – und zwar gemäß unseres Reinheitsgebots ohne künstliche Zusatzstoffe und technische Enzyme.

- ... wie süße Gebäcke aus Blätterteig und Plunderteig entstehen.
- ... wie du herzhafte Snacks und einfache Torten herstellst.
- ... die ersten Schritte auf dem Weg zur Entwicklung und Umsetzung eigener Produktideen.

#### Nach der Ausbildung:

... muss noch lang nicht Schluss sein. Bilde dich weiter zum Bäckermeister, werde Betriebswirt oder qualifiziere dich in Fachkursen auf einem bestimmten Gebiet weiter (zum Beispiel Teigmacher, oder Brotsommelier).

#### Dein Profil:

- Interesse am Handwerk und dem Umgang mit natürlichen Rohstoffen
- von Natur aus Lust auf Wissen
- von Vorteil sind Rechenfertigkeit und gutes mathematisches Verständnis
- gutes technisches Verständnis
- aufgeschlossenes Wesen
- Bewusstsein für Hygiene
- wünschenswert: Hauptschulabschluss oder höher qualifiziert



# AUSBILDUNG ZUM KONDITOR (m/w/d)

„Ein Leben ohne Süßes ist möglich, aber sinnlos.“ – Siehst du auch so?  
Dann könnte Konditor der richtige Beruf für dich sein.  
Die Kreationen zaubern kleinen und großen Naschkatzen ein Lächeln ins Gesicht.

## Eckdaten zur Ausbildung:

- Dauer: 3 Jahre regulär, u.U. Verkürzung möglich
- duale Ausbildung (Berufsschule und Betrieb), Besuch der Berufsschule in Zella-Mehlis oder Erfurt
- praktische Ausbildung in unserem Stammhaus in 98617 Meiningen
- Arbeitsbeginn für Azubis ist ab 7 Uhr (in unserer Konditorei gibt es grundsätzlich nur die Tagschicht)

## In der Ausbildung bei uns lernst du:

- ... wie klassische Torten und Schnitten aus Sahne und Creme hergestellt werden.
- ... wie unser Original Thüringer Schmandkuchen hergestellt wird.
- ... wie du Zucker kochst und daraus imposante Schaustücke fertigst.
- ... wie Schokolade verarbeitet wird und daraus Pralinen entstehen.
- ... was Marzipan ist und wie du daraus kleine Figuren modellierst.
- ... wie süße Desserts und pikantes Fingerfood entstehen.
- ... die ersten Schritte auf dem Weg zur Entwicklung und Umsetzung eigener Produktideen.

## Nach der Ausbildung:

... muss noch lang nicht Schluss sein. Bilde dich weiter zum Konditormeister, werde Betriebswirt oder spezialisier dich in Fachkursen auf einem bestimmten Gebiet (Schokolade, Zuckerartistik, Modellieren lebensechter Figuren, u.v.m.).

## Dein Profil:

- Interesse am Handwerk sowie an der Arbeit mit hochwertigen Rohstoffen und Lebensmitteln
- von Natur aus Lust auf Wissen
- von Vorteil sind mathematische Kenntnisse und ein gutes räumliches Vorstellungsvermögen
- künstlerische Begabung und Kreativität
- aufgeschlossenes Wesen
- Bewusstsein für Hygiene
- wünschenswert: Hauptschulabschluss oder höher qualifiziert



# AUSBILDUNG ZUM FACHVERKÄUFER IM LEBENSMITTELHANDWERK (m/w/d)

Ob zum Frühstück, in der Mittagspause, zum Nachmittagskaffee oder Feierabend: Viele Menschen kommen fast täglich zum Bäcker ihres Vertrauens. Als Fachverkäufer\*in bringst du deine Kunden mit einem freundlichen Lächeln und kompetenter Bedienung gut durch den Tag.

## Eckdaten zur Ausbildung:

- Dauer: 3 Jahre regulär, u.U. Verkürzung möglich
- duale Ausbildung (Berufsschule und Betrieb), Besuch der Berufsschule in Zella-Mehlis oder Erfurt
- praktische Ausbildung in unseren Fachgeschäften bzw. Cafés in der jeweiligen Region

## In der Ausbildung bei uns lernst du (u.a.):

- ... welche Brot-, Brötchen- und Gebäcksorten es gibt und welche Zutaten hineinkommen.
- ... wie du Kunden kompetent bedienst und berätst.
- ... wie verschiedene Kaffeespezialitäten und Heißgetränke zubereitet werden.
- ... wie leckere Bäckersnacks und kleine Speisen zubereitet werden.
- ... wie du Waren ansprechend im Laden präsentierst.
- ... wie du Verkaufsaktionen planst und erfolgreich umsetzt.

## Nach der Ausbildung:

... muss noch lang nicht Schluss sein. Bilde dich weiter zum Filialleiter, Ausbildungsleiter, Regionalleiter oder Handelsfachwirt.

## Dein Profil:

- Freude am Umgang mit anderen Menschen, Interesse am Handwerk
- von Natur aus Lust auf Wissen
- von Vorteil sind gute Kenntnisse in Mathematik und Deutsch
- Bewusstsein für Hygiene
- aufgeschlossenes, freundliches Wesen
- wünschenswert: Hauptschulabschluss oder höher qualifiziert



» Reiner Genuss «



**Backhaus**  
**Nahrstedt**

Backhaus Nahrstedt Premium GmbH  
Gleimershäuser Straße 6 | 98617 Meiningen

**SO ERREICHST DU UNS:**

Tel. 0 36 93 / 94 21 – 0  
bewerbung@nahrstedt.de  
www.nahrstedt.de/ausbildung

**FOLGE UNS ONLINE:**

🖱️ [nahrstedt.de](http://nahrstedt.de)  
📘 [BackhausNahrstedt](#)  
📷 [backhaus\\_nahrstedt](#)