

# Mehr Cash für Azubis!

**Merzenich**  
BROTKULTUR. SEIT 1896.

Wir von Merzenich glauben an Dich und zahlen deshalb deutlich über Tarif – gemeinsam in die Zukunft starten!

## Deine weiteren Benefits:

- » Lernen in einem großen Traditionsbetrieb mit über 125 Jahren Geschichte
- » 50 % Mitarbeiterrabatt
- » 50 € Inflationsausgleichsprämie zusätzlich steuerfrei dazu!
- » Karrieremöglichkeiten nach erfolgreich abgeschlossener Ausbildung

1. Lehrjahr

**1.200,- €**  
statt 860 €\*

2. Lehrjahr

**1.300,- €**  
statt 945 €\*

**1.400,- €**  
statt 1.085 €\*

3. Lehrjahr

\*Gehalt nach Tarif

## Ausbildung zum Industriekaufmann

Du hast Freude an Zahlen und möchtest die Abläufe hinter den Kulissen kennenlernen? Dann bist Du bei uns goldrichtig! Dich erwartet eine abwechslungsreiche und vielseitige Ausbildung, denn Du lernst alle Bereiche der Verwaltung kennen und worauf es ankommt, damit alles reibungslos funktioniert.

### Das lernst Du während Deiner Ausbildung ...

- \* **360 Grad:** Du durchläufst alle Bereiche im Unternehmen und bekommst einen umfangreichen Überblick der Bäckerei Merzenich. Lerne uns von allen Seiten kennen!
- \* **Kaufmännischer Köhner:** *BWL, Marketing und Personal* – umfangreiche Kenntnisse in allen Bereichen
- \* **Organisationstalent:** *Entwerfen von Schreiben und E-Mails, Entgegennehmen von Anrufen und Bearbeitung von Postein- und ausgängen*
- \* **Into the Job:** *Unterwegs mit unseren Bereichsleitern oder im Haus in unserer Marketingabteilung, du lernst gezielte Verkaufsförderungs- und Marketingstrategien und wie sie zu unserem Erfolg beitragen*
- \* **Managementprofi:** *Arbeitsabläufe strukturieren und optimieren sowie Statistiken erstellen*

### Das bringst Du mit:

Guter Realschulabschluss; freundliches Auftreten und positive Ausstrahlung; Teamarbeit steht für Dich an erster Stelle; Am PC kennst Du Dich gut aus; Zahlen, Daten und Fakten sind genau Dein Ding



Informiere Dich über unsere offenen Ausbildungsstellen:

Jetzt noch für 2023 bewerben!

[www.baeckerei-merzenich.de/ausbildung](http://www.baeckerei-merzenich.de/ausbildung)

Bezahlung mind. 315 € über Tarif!

### Wir bilden aus\*:

- » Bäcker
- » Fachverkäufer im Lebensmittelhandwerk
- » Industriekaufleute
- » Systemgastronomen

### Bewerbung an:

- » [bewerbung@baeckereimerzenich.de](mailto:bewerbung@baeckereimerzenich.de)
- » oder gerne online direkt per Formular

\*Wir bei Merzenich sind stolz auf unser diverses Team! Deshalb beziehen sich alle Berufsformen immer auf m/w/d. Aus Lesbarkeits- und Platzgründen verzichten wir in dieser Broschüre auf die Nennung aller Formen. So fällt es auch nicht-Muttersprachlern und Menschen mit Lese-Rechtsschwäche leichter, die Texte zu lesen.

Wir haben noch  
freie Stellen  
für 2023 & 2024!

# Ausbildung bei Merzenich

## Nimm Deine Zukunft in die Hand!

**Merzenich**  
BROTKULTUR. SEIT 1896.



## Ausbildung zum Fachverkäufer im Lebensmittelhandwerk

Bei Merzenich bist Du gefragt – als Experte stehst Du unseren Kunden mit Rat und Tat zur Seite und begeisterst mit Deinem strahlenden Lächeln. Bei uns entscheidest Du Dich nicht nur für eine echte Traditionsbäckerei, sondern auch für eine Ausbildung mitten in der Lifestyle-Stadt Köln.

### *Darin wirst Du bei uns geschult:*

- \* **Ansprechende Thekenpräsentation:** Du gestaltest Dein Geschäft mit!
- \* **Bäckereiprofi:** Umfassende Wissensvermittlung zu unseren Backwaren nach traditionellen Rezepten
- \* **Verkaufstalent & Serviceherz:** Du bist der Ansprechpartner für unsere Kunden und kannst Fragen beantworten zu Nährwerten, Allergenen, Inhaltsstoffen und Herstellungsprozessen
- \* **Konflikt- und Problemlösung:** Lernen mit schwierigen Situationen umzugehen
- \* **F wie Frühstück:** Herstellung leckerer frischer Snacks und Zubereitung unwiderstehlicher Kaffeespezialitäten

### *Das bringst Du mit:*

Abgeschlossener Haupt- oder Realschulabschluss; Du arbeitest gerne mit Menschen; freundliches Auftreten und positive Ausstrahlung; Teamarbeit steht für Dich an erster Stelle; Sauberkeit und Hygiene sind Dir wichtig; Du liebst Abwechslung und bist für Neues zu begeistern



**Merzenich**  
BROTKULTUR. SEIT 1896.

„Ich will unabhängig sein. Mein eigenes Geld verdienen, um mein Leben aufzubauen. Meine Zukunft gestalte ich jetzt!“

[www.baeckerei-merzenich.de/ausbildung](http://www.baeckerei-merzenich.de/ausbildung)

## Ausbildung zum Systemgastronom

Du bist ein Meister der Planung und Organisation und behältst in stressigen Situationen einen kühlen Kopf? Dein Lächeln ist ansteckend, Du hast Freude am Kundenkontakt und arbeitest gerne im Team? Dann bist Du bei uns genau richtig! Wenn Du bei uns voll durchstartest, kannst Du nach erfolgreichem Abschluss im optimalen Fall sofort eins unserer Geschäfte eigenständig leiten!

### *Themen, die Dich erwarten:*

- \* **Organisationsgeschick:** Von der Planung bis hin zur Steuerung und Kontrolle von Geschäftsprozessen
- \* **Marketingstrategien:** das A und O in einer Bäckerei, die Thekengestaltung sowie verkaufsfördernde Aktionen
- \* **Verkaufsallrounder:** Du berätst unsere Kunden, nimmst Bestellungen an und kannst allerhand Informationen zu unseren leckeren Backwaren geben
- \* **Teampayer:** die richtige Mitarbeiterführung und -planung und dabei selbst Teil des Teams sein
- \* **Bestellmanagement:** Analyse der wichtigsten Verkaufskennzahlen und dementsprechende Warenbestellung

### *Das bringst Du mit:*

Abgeschlossener Haupt- oder Realschulabschluss; Du arbeitest gerne mit Menschen; freundliches Auftreten und positive Ausstrahlung; Teamarbeit steht für Dich an erster Stelle; Sauberkeit und Hygiene sind Dir wichtig; Du liebst Abwechslung und bist für Neues zu begeistern



## Ausbildung zum Bäcker

Leidenschaft, Genuss, Tradition und Qualität – diese vier Werte zeichnen die Bäckerei Merzenich seit 1896 aus. Mit Deiner Ausbildung bei uns lernst Du, was echtes Bäckerhandwerk bedeutet, denn das zeichnet uns aus: die Liebe zu traditioneller Handarbeit.

### *Das lernst Du während Deiner Ausbildung ...*

#### \* **Alles rund ums Bäckerhandwerk:**

- Herstellung von Produkten nach traditionellen Rezepten sowie die Zubereitung von Cremes, Sahne und Glasuren
- Veredelung verschiedenster Backwaren
- Teigherstellung und handwerkliches Aufarbeiten
- Umgang mit unserer Bäcker-Technik

#### \* **Qualitätssicherung:**

- Hygienebestimmungen in einem Produktionsbetrieb, Erkennen von Backfehlern und Überwachung der Gär- und Backvorgänge

#### \* **Rund um Merzenich:**

- Aufbau und Organisation eines Bäckereibetriebes

### *Das bringst Du mit:*

Abgeschlossener Haupt- oder Realschulabschluss; handwerkliches Geschick; Mischen, Kneten & Backen macht Dir superviel Spaß; Du bist eine richtige Nacht-eule & machst gerne die Nacht zum Tag; Teamwork ist Dir sehr wichtig

