

Jetzt schnell bewerben!

Merzenich
BROTKULTUR. SEIT 1896.

Bezahlung deutlich über Tarif!

Ausbildung bei Merzenich

**Nimm Deine
Zukunft in die
Hand!**



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

Informiere Dich über unsere offenen Ausbildungsstellen:

www.baeckerei-merzenich.de/ausbildung

Wir bilden aus*:

- » Bäcker S. 4
- » Konditor S. 6
- » Informationen zu Deiner Ausbildung – 1. Teil S. 8
- » Fachverkäufer im Lebensmittelhandwerk S. 10
- » Systemgastronomen S. 12
- » Über Merzenich – Dein Ausbildungsbetrieb? S. 14
- » Industriekaufleute S. 16
- » Fachinformatiker für Systemintegration S. 18
- » Mediengestalter Digital & Print S. 20
- » Die Merzenich-Genussregion S. 22
- » Informationen zu Deiner Ausbildung – 2. Teil S. 24
- » Dein direkter Draht zu uns (Kontakt) S. 26



*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 generell auf gendergerechte Schreibweisen. So fällt es auch nicht-Muttersprachlern und Menschen mit Lese-Rechtschreibschwäche leichter, die Texte zu lesen.



Leidenschaft, Genuss,
Tradition und Qualität

– diese vier Werte zeichnen die
Bäckerei Merzenich seit 1896 aus.

Ausbildung zum Bäcker

Mit Deiner Ausbildung bei uns lernst Du, was echtes Bäcker-Handwerk 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 viel Spaß; Du machst gerne die Nacht zum Tag; Teamwork ist Dir sehr wichtig

Ausbildung zum Konditor

Mit Deiner Ausbildung bei uns lernst Du, wie aus hochwertigen Zutaten kunstvolle und köstliche Meisterwerke entstehen. Als Konditor bist Du für die süßen Highlights in unserer Bäckerei mitverantwortlich und sorgst für Genuss an der Kaffeetafel!

Themen, die Dich erwarten:

- * **Handwerk & Kreativität:** Herstellung von Torten, Kuchen und Feingebäck
- * **Feine Zutaten:** Umgang mit Schokolade, Marzipan und verschiedensten Aromen und Teigen
- * **Dekoration & Veredelung:** Verzieren und Gestalten von Backwaren; Kreativität trifft auf Handwerkskunst!
- * **Qualitätssicherung:** Einhaltung von Hygiene- und Sicherheitsstandards
- * **Abläufe in der Konditorei:** Planung und Organisation der Produktion; Einhaltung von Zeitplänen, Kühlzeiten etc.

Das bringst Du mit:

Abgeschlossener Haupt- oder Realschulabschluss; Kreativität und ein Auge fürs Detail; Spaß am handwerklichen Arbeiten; Teamgeist und Sorgfalt; Freude am Umgang mit Lebensmitteln und Bereitschaft zum hygienischen Arbeiten; Du bist ein Nacht- & Morgenmensch

Du hast ein Händchen für
süße Kunstwerke?

Dann mach deine **Leidenschaft** zum
Beruf & die Nacht zum Tag!



Informationen zu Deiner Ausbildung



1.) Ausbildung – was ist das eigentlich?

Duale Ausbildung

Wenn in Deutschland von einer Ausbildung die Rede ist, wird in der Regel über die **duale Ausbildung** gesprochen. Dabei handelt es sich um eine **Kombination aus Berufsschulunterricht**, in dem Du die Theorie lernst, und einem **Praxisteil in einem Ausbildungsbetrieb**.

Wenn Du auf der Suche nach einer Ausbildungsstelle bist, bewirbst Du Dich in einem Betrieb Deiner Wahl. Dieser kümmert sich nach der Vertragsunterschrift um die Anmeldung an der Berufsschule, die für Deinen Ausbildungsberuf in der Stadt zuständig ist, in dem Dein Ausbildungsbetrieb sitzt. Du kannst Dir die Schule also nicht aussuchen, musst Dich aber dafür auch nicht selbst um die Anmeldung kümmern. Cool, oder?

Dein Ausbildungsstart

Grundsätzlich starten Ausbildungsjahre **zum 01.08. oder 01.09.** eines Jahres. Wir von Merzenich sind aber auch offen für **Quereinstiege mitten im Jahr** – die Hauptsache ist Du bist motiviert!

Blockunterricht vs. Teilzeitunterricht

Es gibt zwei Arten der Aufteilung zwischen Theorie und Praxis: entweder besuchst Du zwei Tage in der Woche die Berufsschule und drei Tage den Betrieb (**Teilzeitunterricht**), oder aber es gibt **Blockunterricht**. Das ist von Schule zu Schule und Ausbildung zu Ausbildung unterschiedlich. Bei Letzterem wird der Unterricht komprimiert in mehreren Wochen am Stück abgehalten, währenddessen Du im Normalfall nicht zusätzlich in den Betrieb gehst. Man kann sich das Modell allerdings nicht selbst aussuchen, sondern muss sich da nach den Vorgaben der Berufsschule und des Ausbildungsrahmenplanes richten.

Unterrichtsinhalte & Dauer Deiner Ausbildung

Neben **ausbildungsbezogenen Fächern** wirst Du auch **allgemeine Schulfächer** wie Deutsch haben. Das richtet sich nach dem **Ausbildungsrahmenlehrplan** zu Deinem Ausbildungsfach. In der Regel **dauert eine duale Ausbildung 3 Jahre** (es gibt Ausnahmen). Diese kann aber unter Umständen auch verkürzt werden auf 2 oder sogar 1 1/2 Jahre. Erkundige Dich am besten frühzeitig über die Möglichkeiten bei Deiner Berufsschule und Deinem Ausbildungsleiter.

Schon gewusst?

Der Zentralverband des Deutschen Bäckerhandwerks hat ein eigenes Azubi-Portal, wo Du viele Informationen rund um die Ausbildung in der Bäckereibranche erhältst. Hier findest Du auch aktuelle Tarifverträge und Ausbildungsrahmenpläne!

★ www.back-dir-deine-zukunft.de

?!
..



Bei **Merzenich** bist Du gefragt!

Als **Experte** stehst Du unseren Kunden mit Rat und Tat zur Seite und begeisterst mit Deinem **strahlendsten Lächeln**.

Ausbildung zum Fachverkäufer im Lebensmittelhandwerk

Bei uns entscheidest Du Dich nicht nur für eine echte Traditionsbäckerei, sondern auch für eine Ausbildung in der Innenstadt Kölns und ihrem attraktiven Umland.

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



Ausbildung zum Systemgastronom

Starte bei uns voll durch: Nach erfolgreichem Abschluss hast Du im Optimalfall die Möglichkeit, eines unserer Geschäfte eigenständig zu 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 allherhand Informationen zu unseren leckeren Backwaren geben
- * **Konflikt- und Problemlösung:** Lernen mit schwierigen Situationen umzugehen
- * **Teampayer:** richtige Mitarbeiterführung und -planung und dabei selbst Teil des Teams sein

Das bringst Du mit:

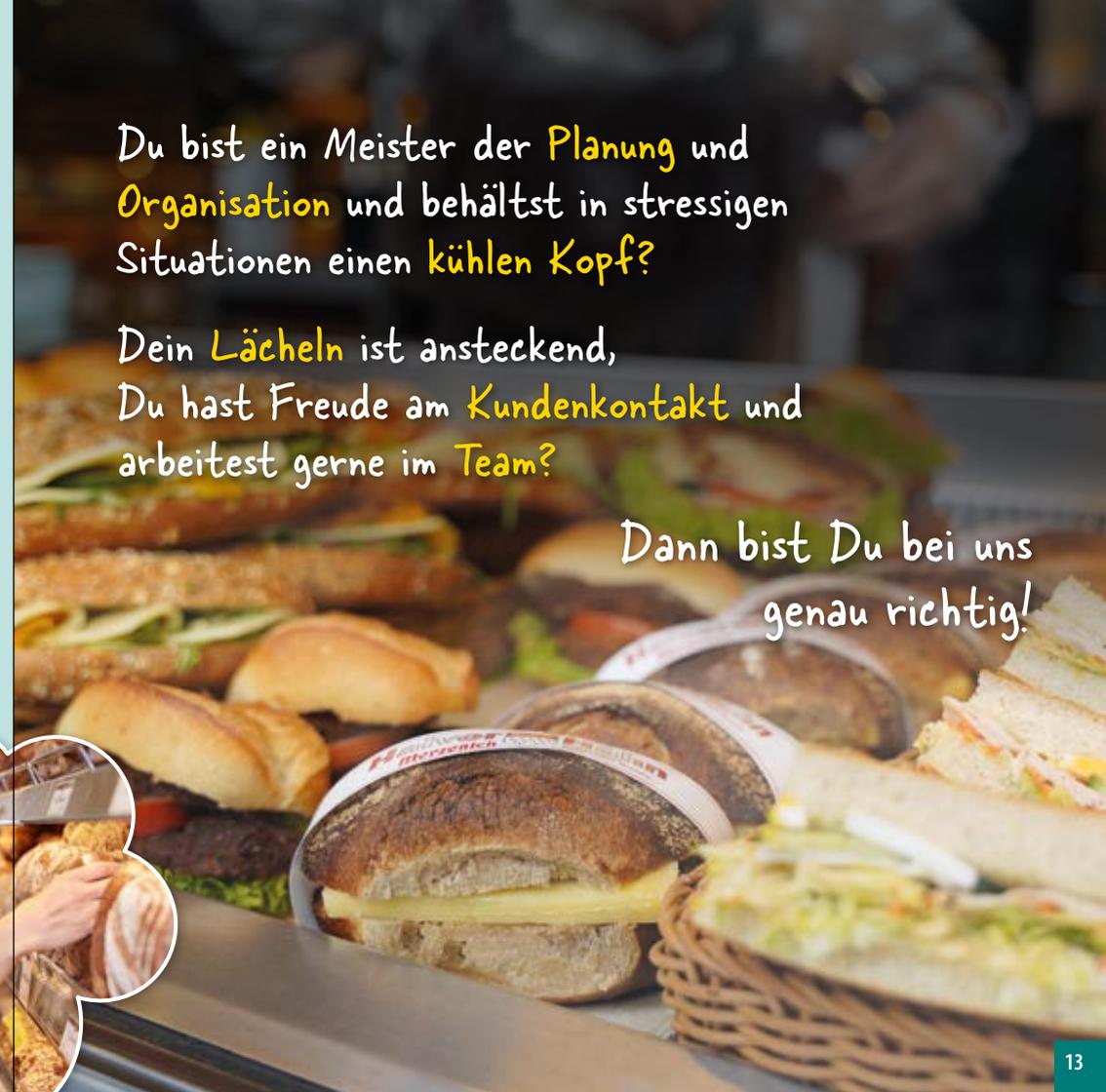
Abgeschlossener Haupt- oder Realschulabschluss; Du arbeitest gerne mit Menschen; freundliches Auftreten und positive Ausstrahlung; Teamarbeit steht für Dich an erster Stelle; Sauberkeit und Hygiene sind Dir wichtig; Du liebst Abwechslung und bist für Neues zu begeistern



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!



Über Merzenich – Dein Ausbildungsbetrieb?

Wer sind wir?

Im Laufe der letzten fast 130 Jahre seit der Gründung in 1896, sind wir zu einer der größten und beliebtesten Bäckereien in Köln und Umgebung geworden. Uns verbindet die Vision, eine der führenden Bäckereien Deutschlands zu werden und Merzenich zu einer Marke zu machen, die untrennbar mit Köln verbunden ist. Mit Mitarbeitern aus über 30 verschiedenen Fachrichtungen, sorgen wir jeden Tag mit Leidenschaft für den Genuss unserer Kunden. Es wird investiert, modernisiert und angepasst.

70+ Geschäfte zum Start in 2025

Unsere Geschäfte erstrecken sich von Hilden als nördlichste Filiale bis hin nach Rheinbach als südlichster Punkt. Und: wir expandieren weiter und modernisieren alte Geschäfte. Über 1.000 Mitarbeitende sorgen dabei täglich für die Merzenich-Qualität, die wir kennen und lieben.

Genuss, Leidenschaft, Tradition & Qualität

Das sind unsere Werte. Das ist, wonach wir streben. Das ist, was uns unvergleichlich macht. Wir legen großen Wert auf die Auswahl hochwertiger Rohstoffe und setzen trotz unserer Größe auf viel Handarbeit in der Backstube. Mit viel Sorgfalt und Liebe zum Detail kreieren wir köstliche Backwaren, die seit über einem Jahrhundert auf bewährten Rezepten und handwerklichem Können beruhen.



Social Media



Unsere Website



„Unser Erfolg braucht Menschen,
die mit Ehrgeiz und Freude
ihren Job anpacken.“

 @Merzenichbaeckereien

 @Merzenichbaeckereien

 Merzenich-Bäckereien GmbH

 Merzenich-Bäckereien

Du hast Freude an Zahlen und
möchtest die Abläufe hinter den
Kulissen kennenlernen?

Dann bist Du bei uns
goldrichtig!

Ausbildung zum Industriekaufmann

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 über die Merzenich-Bäckereien. Lerne uns von allen Seiten kennen!
- * **Kaufmännischer Könnler:** *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*
- * **Managementprofi:** *Arbeitsabläufe strukturieren und optimieren sowie Statistiken erstellen*

Das bringst Du mit:

Guten Realschulabschluss, Fachabitur oder Abitur; 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



Ausbildung zum Fachinformatiker für Systemintegration (FiSi)

Du bist ein Technik-Freak, Bits und Bytes begeistern Dich und Du möchtest in die IT-Systeme und -Anwendungen unserer Traditionsbäckerei mit zahlreichen Standorten eintauchen?

Darin wirst Du bei uns geschult:

- * **Neuzugang:** Systemarchitekturen und heterogene IT-Systeme sowie deren Administration
- * **Problemlöser:** Problemstellungen von IT-Systemen, Anwendungen und Anwendern strukturiert und analytisch untersuchen und nachhaltig beheben
- * **Strippenzieher:** Aufbau, Funktionsweise und sicherer Betrieb von Netzwerken
- * **Lösungsfinder:** Identifizierung, Etablierung und Optimierung von IT-Prozessen
- * **Datenjongleur:** Umgang mit Datenquellen & Kennzahlen zur Aufbereitung in entsprechenden Dashboards
- * **Beschützer:** Gelebte IT-Sicherheit im Zeitalter tagtäglich Cybercrime-Bedrohungen

Das bringst Du mit:

Guten Realschulabschluss, Fachabitur oder Abitur; Du bist technikaffin und hast eine schnelle Auffassungsgabe; IT begeistert Dich und Du bist wissbegierig; Neues gehst Du motiviert an; Sorgfalt liegt in Deiner Natur; Du bist ein Teamplayer mit freundlichem Auftreten



Jump In: Bei uns erwartet Dich ...
... eine spannende und umfangreiche
Ausbildung in allen administration- und
supportgeprägten IT-Themenfeldern
eines mittelständigen Unternehmens.

Ausbildung zum Mediengestalter Digital & Print



Als Mediengestalter lernst Du nicht nur die Konzeption und Gestaltung vielfältiger Projekte, sondern trägst auch maßgeblich zum Image und zur Außenwahrnehmung von Merzenich bei. Während Deiner Ausbildung wirst Du eng in das operative Geschäft unserer Marketingabteilung eingebunden und kannst schnell auch selbstständig Projekte umsetzen.

Das lernst Du während Deiner Ausbildung:

- * **Printallrounder:** Konzeption & Visualisierung der klassischen Printmedien wie Flyer, Plakate und Werbemittel. Von der Brötchentüte in Großauflage bis hin zu kleinen Sonderprojekten
- * **Kamerageschick:** Fotografie und Bearbeitung/Retusche von (Produkt-)Bildern
- * **Organisationstalent:** Kommunikation mit Produzenten, Druckereien und Externen
- * **Geschichtenerzähler:** Texte schreiben, die fesseln
- * **Schnittstelle:** Medienübergreifende Konzepte und Inhalte konzipieren

Das bringst Du mit:

Guten Realschulabschluss, Fachabitur oder Abitur; Du hast einen kreativen Kopf und Interesse an Grafikprogrammen (Adobe Creative Suite); Du arbeitest gerne im Team und hast gute kommunikative Fähigkeiten; Quereinsteiger sind ebenfalls willkommen!

Think outside the box!

Du bist kreativ,
hast ein Gespür für Formen, Farben und
Typografie?
Dann bist Du bei uns richtig!

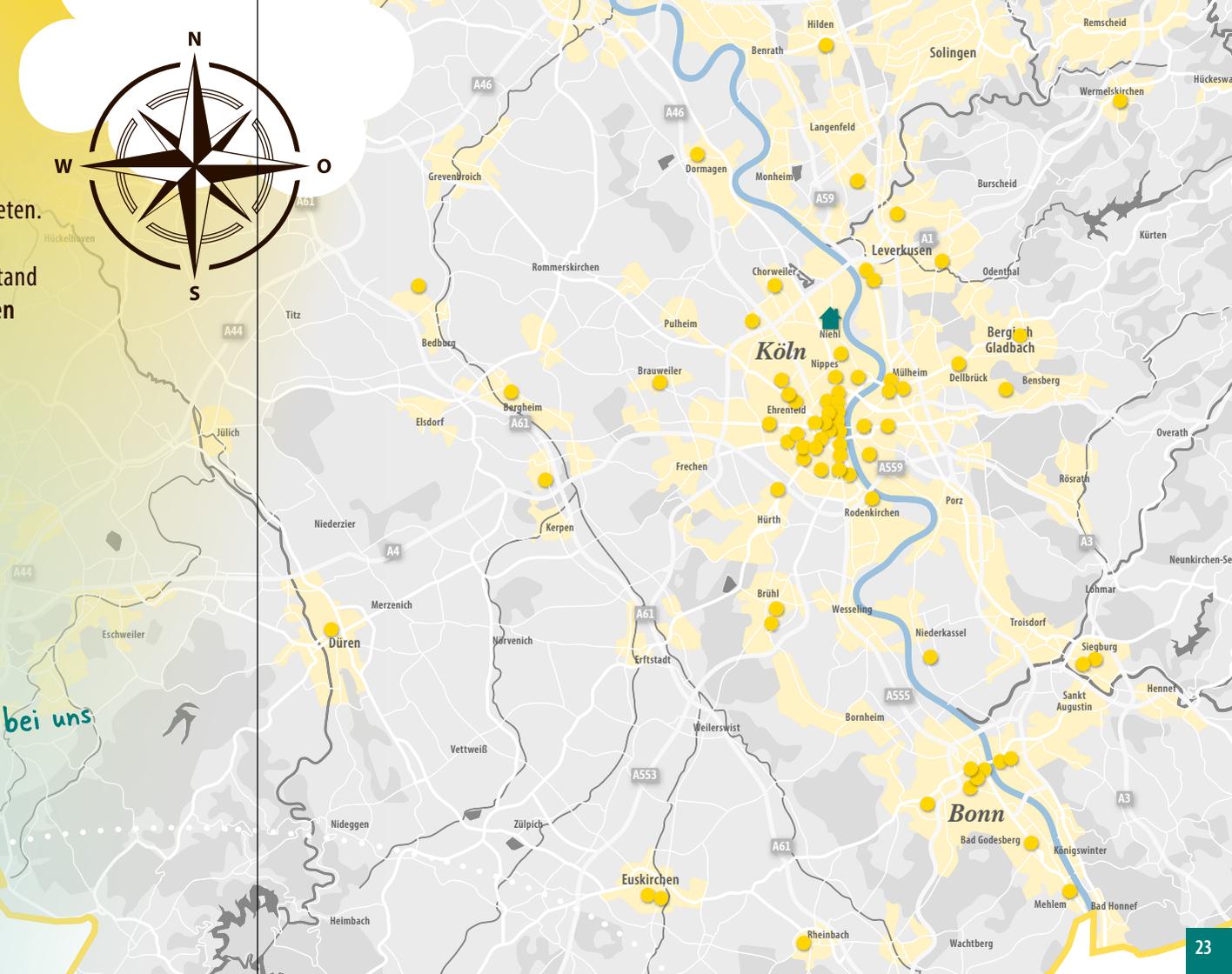
Die Merzenich-Genussregion

Als **Kölner Traditionsbäckerei** sind wir natürlich vermehrt in Köln vertreten. Dennoch findet man uns auch weit über die Grenzen Kölns hinaus: ob Hilden, Bonn, Düren oder Siegburg. Mit unseren **über 70 Geschäften** (Stand 02/25) sind wir breit aufgestellt und erreichen viele KundInnen in **weiten Teilen Nordrhein-Westfalens** mit unseren Qualitätsbackwaren.

Sowohl die **Hauptverwaltung** als auch unsere **Backstube** haben ihren **Sitz in Köln Niehl** (🏠 Bremerhavener Str. 27-29) und liegen somit verkehrsgünstig in unmittelbarer Nähe zur Autobahn.

Aber auch mit den **öffentlichen Verkehrsmitteln** sind wir gut zu erreichen: Von der **Haltestelle Niehl Nord** aus (KVB-Linie 12 / Bus 147) gelangt man fußläufig in ca. 6 Minuten zu uns.

Wirf einen Blick hinter die Kulissen einer
Traditionsbäckerei und stelle bei uns
Deine Fähigkeiten unter Beweis!



Informationen zu Deiner Ausbildung

2.) Arbeitszeit, Urlaub, Gehalt – wie sieht's hiermit aus?

Deine Arbeitszeiten

Eine Ausbildung bei uns ist in **Vollzeit** und die wöchentliche Arbeitszeit beträgt im Normalfall **38,5 Stunden, verteilt auf eine 5-, bzw. 6-Tage-Woche**. Das kann sich aber von Ausbildung zu Ausbildung unterscheiden und wird im Bewerbungsgespräch besprochen und in Deinem Arbeitsvertrag festgehalten.

In der **Bäckerbranche** kann es natürlich sein, dass es schon früh morgens oder gar nachts losgeht mit der Arbeit. Es lohnt sich immer einen Blick in die gesetzlichen Bestimmungen oder die tariflichen Vorgaben zu werfen, um seine eigenen Rechte aber auch Pflichten zu kennen. Bitte beachte, dass wir als **Merzenich-Bäckereien dem Tarifvertrag des Bäckerhandwerks unterliegen** – für alle Berufsgruppen.

Urlaub & Ferien

In diesem Tarifvertrag ist auch die Mindestanzahl an **Urlaubstagen** pro Jahr geregelt, die sich nach Altersgruppe und Wochenarbeitstagen unterscheidet und nicht pauschal beantwortet werden kann – aber **mindestens 24 Tage beträgt**.

Eine kleine Umstellung wird sein: **es gibt keine Schulferien** mehr während der Ausbildungszeit. Ferienzeit in der Berufsschule bedeutet für Dich Zeit im Ausbildungsbetrieb.



Knete, Mäuse, Kohle, Moneten?

Dein Gehalt ist auch tariflich geregelt. Wir von Merzenich wissen aber um die Wichtigkeit des Nachwuchts und haben auf den Tariflohn noch eine ganze Schippe draufgelegt: **im ersten Lehrjahr zahlen wir 1.200,- €, im zweiten Lehrjahr 1.300,- € und im dritten Lehrjahr 1.400,- €**. Zusätzlich gibt es Urlaubs- und Weihnachtsgeld nach Tarif.

Ein weiteres Highlight ist der **Personalkaufrabatt von 50 %**. So kannst Du in all unseren Geschäften zum halben Preis genießen. Klingt gut? Finden wir auch!

PS: Alle Angaben gelten für all unsere Auszubildende aller Berufsgruppen!

Du hast Bock?

Wir freuen uns von Dir zu hören! Bewirb Dich gerne einfach unkompliziert über unser Onlineformular:

★ baeckerei-merzenich.de/bewerbung-als-azubi



Dein direkter Draht zu Merzenich

**Falls Du jetzt noch Fragen hast,
freuen wir uns sehr von Dir zu hören!**

E-Mail: personal@baeckereimerzenich.de

Telefon: 0221 – 715 27 41

Social Media: @Merzenichbaeckereien / Merzenich-Bäckereien

Website: baeckerei-merzenich.de/ausbildung

... und natürlich direkt im Geschäft

Merzenich-Bäckereien GmbH

Bremerhavener Str. 27–29 • 50735 Köln



Merzenich
BROTKULTUR. SEIT 1896.

Leidenschaft

Genuss

Qualität

Tradition



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 fast 130 Jahren Geschichte
- » 50 % Personalrabatt
- » Urlaubs- und Weihnachtsgeld nach Tarif
- » Karrieremöglichkeiten nach erfolgreich abgeschlossener Ausbildung

1. Lehrjahr

1.200,- €

2. Lehrjahr

1.300,- €

1.400,- €

3. Lehrjahr

