

Ausbildung bei der Bäckerei Sailer GmbH

„Hier duftet es immer so gut“

Wer kennt sie nicht, die leckeren Brezeln vom Sailer Bäcker? Laufend frisch werden Unmengen der schwäbischen Spezialität in Sailers Backöfen gebacken. Knusprig und frisch. Natürlich gibt es auch andere Leckereien, wie zum Beispiel die legendäre Schwarzwälder Kirschtorte oder das goldprämierte Bauernbrot. Auch Bioland Brote, Süße Stückle und herzhafte Snacks warten auf hungrige Genießer. Damit das Unternehmen täglich alles „gebacken“ bekommt, sind Stefanie Sailer-Puritscher, Jörg Sailer und Ulrike Sailer-Keil tagein tagaus dabei. Die Geschwister arbeiten erfolgreich zusammen und führen die Familienbäckerei in der dritten Generation. Dabei werden sie von rund 120 Mitarbeitern und Mitarbeiterinnen in Bäckerei, Konditorei, Verwaltung und Verkauf unterstützt. Drei der Berufe, die bei der Fertigung und dem Verkauf unserer Waren mitwirken, möchten wir Euch hier vorstellen:

Der Bäcker / Die Bäckerin: Moderne Technik trifft auf Tradition

Bloß weil das Bäckerhandwerk in Deutschland eine lange Tradition hat, heißt das nicht, dass es nicht modern ist. Das

weiß auch Ahmadwali Mirzayi (24), Flüchtling aus Syrien, der im ersten Lehrjahr ist. In der Backstube lernt er gerade wie Süße Stückle hergestellt werden. Zum Kneten und Auswellen des Teiges werden dabei Maschinen benutzt. Erst dann kann er mit seinem Kollegen die Teilchen mit Quark oder einer Nusspaste füllen. Nach der Arbeit ist Putzen angesagt. Hygiene ist bei der Arbeit mit Lebensmitteln sehr wichtig. Ahmadwali freut sich schon auf den nächsten Tag, denn in der Backstube ist es immer abwechslungsreich und wird nie langweilig.

Der Konditor / Die Konditorin: Wir machen den Tag schöner!

Stolz schaut Tabea Hoffmann (20) der Verkäuferin dabei zu, wie sie die Tortenstücken in Papier schlägt und dem Kunden übergibt. „Es ist immer schön, wenn man jemandem mit seiner Arbeit eine Freude bereiten kann“, meint

die Auszubildende zur Konditorin im dritten Lehrjahr. Die Torten hat Tabea selbst eingestrichen und dekoriert. Viel handwerkliches Geschick und Kreativität ist dabei gefragt. Das wird auch in der Berufsschule gefördert. Neben Unterricht in Deutsch, Wirtschafts- und Sozialkunde, haben die Auszubildenden auch praktischen Unterricht. Dort lernen sie wie man feine Backwaren, Torten, Füllungen und Desserts herstellt und dürfen auch selbst experimentieren. „Das macht immer besonders Spaß“, findet Tabea.

Der Fachverkäufer / Die Fachverkäuferin: Service mit Laib und Seele

In dreizehn Filialen in Bad Cannstatt, Münster, Mühlhausen, Neugereut, Sommerrain und Feuerbach verkauft die Bäckerei Sailer ihre Waren. Emine Basbug (19) arbeitet am Liebsten in ihrer Stammfiliale in der Marktstraße in Bad Cannstatt. In ihrem Team fühlt sie sich mittlerweile sehr wohl. „Am Anfang war es etwas schwer, sich zurecht zu finden, weil es schon eine große Umstellung von Schule zur Ausbildung ist, aber hier habe ich tolle Kolleginnen, die mir dabei sehr geholfen haben“, meint Emine. „Wenn man im Team arbeitet, geht die Arbeit auch viel leichter von der Hand.“ (red)



► Bäckerei Sailer GmbH

Mitarbeiterzahl: 120

Dauer der Ausbildung: 3 Jahre

Ausbildungsbezeichnung: Verkäufer/-in im Lebensmittelhandwerk mit Schwerpunkt Bäcker/-in, Konditor/-in

Fortbildungsmöglichkeiten: Weiterbildung zum/ zur Bäckermeister/-in, Konditoreimeister/-in oder zum/ zur Verkaufsleiter/-in

Zahl der Ausbildungsplätze: 8 (2 Konditorei, 2 Bäckerei, 4 Verkauf)

Kontakt: www.baecckerei-sailer.de
Email: info@baecckerei-sailer.de
Telefon 0711/ 954 686-0,
Löwentorstraße 257-259
70376 Stuttgart

Voraussetzungen: Haupt- oder Realschulabschluss