

**KEIN ABSCHLUSS  
OHNE ANSCHLUSS**

Übergang Schule - Beruf in NRW gestalten.

# Du bist Frühaufsteher und handwerklich begabt? Werde Bäcker (m/w/d)!

## Angebotstag:

08.04.2025

## Uhrzeit:

6:00 bis 12:00 Uhr

## Beschreibung

Das erwartet Dich:

- Kennenlernen und Verarbeiten von Rohstoffen
- Fachgerechte Lagerung und Zubereitung von Zutaten
- Teigherstellung, Schneiden, Flechten, Buttern, Glasieren
- Sauberkeit- und Hygienestandards einhalten
- Einblicke in die Warenwirtschaft und Produktionstechnik

Komm' uns besuchen und lass' dich von unserer Leidenschaft für das Bäckerhandwerk anstecken!

Wir treffen uns um 6:00 Uhr am Einsatzort:  
Eschenstraße 31 in 48485 Neuenkirchen.

**WICHTIG:** Aus Sicherheits- und hygienetechnischen Gründen müssen wir besonders auf saubere und sichere Arbeitskleidung achten. Daher gilt: unbedingt rutschfestes Schuhwerk, möglichst keinen Schmuck, saubere Kleidung (möglichst ein weisses T-Shirt).

## Veranstaltungsort:

Eschenstr. 31  
48485 Neuenkirchen

## Berufsfeld:

Produktion, Fertigung

## Anzahl Plätze gesamt:

1

## Anzahl Plätze noch verfügbar:

1

## Bäckerei Werning GmbH

Eschenstr. 31  
48485 Neuenkirchen  
DE

## Unternehmensdarstellung:

Backen aus Leidenschaft

Als Bäckerei und Konditorei steht der Name Werning seit über 85 Jahren für ausgezeichnete und kreative Backkunst. Die Überzeugung nur beste und qualitativ hochwertige Zutaten für einzigartigen Genuss zu verwenden, ist gleichermaßen Philosophie sowie Grund für unseren Erfolg.

Ein eingespieltes Team - das neben einer gesunden Portion Leidenschaft auch das Ziel hat, sich immer wieder neu zu erfinden - freut sich Tag für Tag, Euch mit unseren Produkten das Leben zu versüßen. Das sind wir. Das ist, woran wir glauben und wie wir arbeiten. Wir freuen uns auf Dich, sicher auch in Deiner Nähe.

1936 entstand die Bäckerei Werning, die über viele Jahrzehnte von Ingeborg und Alfred Werning erfolgreich geführt wurde. Mit der Übernahme der Geschäftsleitung durch Bernhard Werning im Jahre 1993 wurden die Weichen zu einem modernen,

Mit finanzieller Unterstützung des Landes Nordrhein-Westfalen und der Europäischen Union



Kofinanziert von der  
Europäischen Union

Ministerium für Arbeit,  
Gesundheit und Soziales  
des Landes Nordrhein-Westfalen



**KEIN ABSCHLUSS  
OHNE ANSCHLUSS**

Übergang Schule – Beruf in NRW gestalten.

### **Inhalt/e der Veranstaltung**

- Informationen über das Unternehmen und über Berufe des Berufsfeldes
- Einblicke in Tätigkeitsfelder und das Anforderungsprofil
- Erkundung des Tätigkeitsortes und der Ausgestaltung der Arbeitsplätze
- Informationen über Praktika und Ausbildungsmöglichkeiten im Betrieb
- Erste Erfahrungen in praktischen Übungen und einfachen Arbeitsproben

### **Zusatzinformationen**

zukunftsorientierten Backbetrieb mit Standort im Gewerbegebiet Süd von Neuenkirchen gelegt. Bereits seit 1996 wird der Betrieb von Bernhard Werning geführt. 2004 wurde die Bäckerei erweitert.

Von dort aus werden derzeit 35 Filialen und diverse Wiederverkäufer, Kantinen und Großkunden mit täglich frischen Backwaren beliefert. Dank unserer ca. 450 Mitarbeiter und Mitarbeiterinnen, die durch ihre besondere Leistungsbereitschaft, hohe Qualifikation und mit außergewöhnlichem Engagement die Unternehmensziele sichern.

### **Unternehmensgröße:**

Mit finanzieller Unterstützung des Landes Nordrhein-Westfalen und der Europäischen Union



**Kofinanziert von der  
Europäischen Union**

Ministerium für Arbeit,  
Gesundheit und Soziales  
des Landes Nordrhein-Westfalen

