KEIN ABSCHLUSS OHNE ANSCHLUSS
Übergang Schule – Beruf in NRW gestalten.

Du (m/w/d) bist kommunikativ und hast Freude am Verkauf?

Angebotstag:
05.05.2026

Uhrzeit:
9:00 bis 14:00 Uhr

Beschreibung
Du hast Spaß am Umgang mit Lebensmitteln?
Beim Einkauf packst Du nicht irgendwas in den Wagen, sondern achtest auf Qualität?
Du bist fröhlich und hast eine offene Ausstrahlung?
Du kannst freundlich und höflich bleiben?
Dann komm in den Verkauf!

Aufgaben:

- Dekorieren der Auslagen und Theken
- Verkauf von Brot und Backwaren
- Beratung und Information der Kunden über Inhaltstoffe und Bestandteile
- Anrichten von Snacks
- Qualitätskontrolle, Bestellen von neuer Ware u.v.m.
- Bedienung der PC-Kassen

Veranstaltungsort:
Gantenstraße 3 - 7
48565 Steinfurt-Borghorst

Berufsfeld:
Wirtschaft, Verwaltung

Anzahl Plätze gesamt:
1

Anzahl Plätze noch verfügbar:
1

Inhalt/e der Veranstaltung

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

- 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
WICHTIG: Aus sicherheits- und hygienetechnischen Gründen müssen wir besonders auf saubere Arbeitskleidung achten.

Daher gilt: unbedingt rutschfeste Schuhe und weisses T-Shirt!

Treffpunkt um 9 Uhr am Einsatzort.

zukunftsorientierten Backbetrieb mit Standort im Gewerbegebiet Süd von Neuenkirchen gelegt. Seit 2025 wird der Betrieb von Markus Kölker und Jan Kamp geführt.

Vom Standort Neuenkirchen aus werden derzeit 35 Filialen und diverse Wiederverkäufer, Kantinen und Großkunden mit täglich frischen Backwaren beliefert. Dank unserer ca. 400 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