

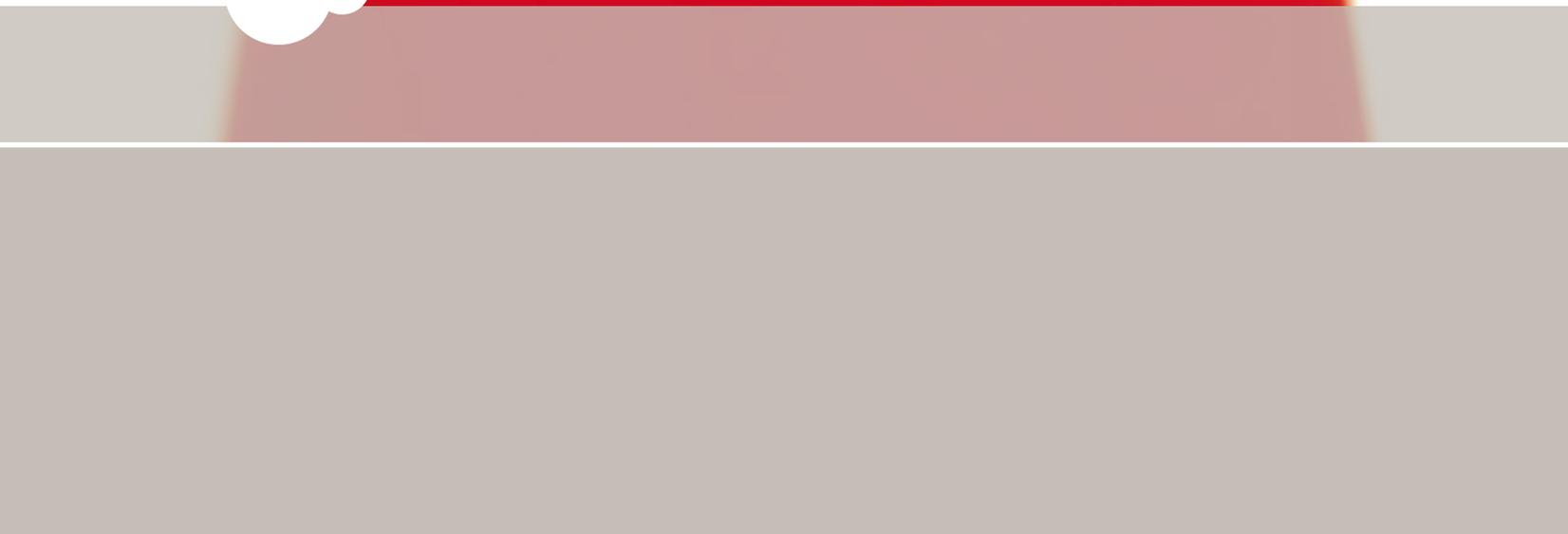


# Hoppmann

...wir leben Backen!

BÄCKER/-IN • KONDITOR/-IN • BÄCKEREI-FACHVERKÄUFER/-IN • BÜROKAUFFRAU/-MANN • FACHKRAFT FÜR LAGERLOGISTIK

LERN BEI HOPPMANN!  
AUSBILDUNG MIT PERSPEKTIVE





...Wir leben Backen!

**HOPPMANN - BACKTRADITION SEIT 1948**



Die Bäckerei Hoppmann ist ein waschechtes Familienunternehmen. Kurz nach dem Krieg von Karl und Tini Hoppmann in Remels/Ostfriesland gegründet, gaben sie den Menschen in unserer Region das, was sie zu dieser Zeit mit am meisten benötigten: Brot. Mit Leidenschaft, Kundenservice und Liebe zum Bäckerhandwerk trieben sie – und später auch Sohn Bernhard Hoppmann – die Entwicklung unseres Unternehmens weiter voran.

Heute sind wir zu einer Größe von 26 Filialen und 9 mobilen Verkaufsfahrzeugen herangewachsen. Zur Hoppmann-Familie gehören um die 400 Mitarbeiter, darunter rund 50 Auszubildende in verschiedenen Berufen. Für diese nachhaltig positive Entwicklung sind vor allem zwei Faktoren verantwortlich: eine konsequent hohe Qualität unserer Produkte sowie unser Anspruch, den Menschen stets im Mittelpunkt unseres Handelns zu sehen – ganz gleich ob Kunde oder Mitarbeiter.





AUSBILDUNG IST ZUKUNFT

Eine gute Ausbildung ist wichtig – für uns als Unternehmen, um unseren Nachwuchs an Fachkräften zu sichern, und für dich, damit du ein gesundes Fundament für deine berufliche Zukunft legen kannst. Wir wissen aber auch: Der erste Schritt ins Berufsleben ist meistens ein Schritt ins Ungewisse – „Was wird mich erwarten?“ „Wie werden die Kollegen zu mir sein?“ „Was bedeutet es eigentlich, richtig zu arbeiten?“ – Fragen, mit denen sich jeder Berufseinsteiger konfrontiert sieht.

Um dir den Einstieg so leicht wie möglich zu machen, bieten wir dir jede Menge Möglichkeiten. Schließlich soll eine Ausbildung Spaß machen. Neben einem modern ausgestatteten Arbeitsplatz und einer familiären, teamorientierten Arbeitsatmosphäre bekommst du bei uns von Anfang an eine intensive, persönliche Betreuung. Du arbeitest eng mit Kollegen und anderen Auszubildenden zusammen und kannst von ihrem Wissen profitieren.

**Schnell wirst du merken, dass du deine Aufgaben ganz selbstständig und eigenverantwortlich ausführen kannst – ein tolles Gefühl!**



**Kostrewa**  
Kaffeemaschinen

**Erich Kostrewa**

**FRANKE** bremer Werksvertretung  
Am Emsdeich 35, 26789 Leer  
Tel. 04 91 - 6 25 06 · Fax 9 60 46 35  
[www.erich-kostrewa.de](http://www.erich-kostrewa.de) · [Erichkostrewa@t-online.de](mailto:Erichkostrewa@t-online.de)  
Mobil: 0171-7 23 90 06



## FÜR KREATIVE FRÜHAUFSTEHER: AUSBILDUNG ALS BÄCKER/-IN

Duftendes Brot und frische Brötchen – als Bäcker/in zauberst du den Menschen das erste Lächeln des Tages auf ihr Gesicht. Was du brauchst? Leidenschaft für's Backen, Hände, die zupacken können und Spaß an der Entwicklung neuer Produkte. Denn es werden immer mal neue Rezepturen ausprobiert oder andere Getreidesorten entdeckt, um den Kunden immer wieder Neues anbieten zu können. **Und klar: Frühaufsteher solltest du schon sein. Aber denk dran: Den Nachmittag hast du dann ganz für dich!**



## JEDEN TAG EINE SÜSSE TAT: AUSBILDUNG ALS KONDITOR/-IN

Als Konditor/in backst du pure Freude. Das ist nicht nur spannend, sondern auch eine kreative Herausforderung. Das Konditorhandwerk hat viel mit dem Bäckerhandwerk gemein – auch was die Arbeitszeiten betrifft. Allerdings muss das Gebäck nicht nur hervorragend schmecken, es muss auch einladend aussehen. Neben einem Sinn für optimal abgestimmte Zutaten brauchst du also ein gutes Auge und auch Händchen für schöne Verzierungen. **Und wenn du am Ende siehst, was du Schönes geschaffen hast, ist das ein ganz besonderes Gefühl.**



|  |  |
|--|--|
| AUSBILDUNG .....                         | Bäcker/-in und Konditor/-in  |
| AUSBILDUNGSZEIT .....                    | 3 Jahre  |
| INHALTE .....                            | betriebliche Ausbildung, Berufsschule und ü  |
| MÖGLICHKEITEN<br>ZUR WEITERBILDUNG ..... | Bäckermeister/-in, Betriebsleiter/-in, Fachle<br>Technische/r Betriebsberater/-in, Brotprüfe |
| ZWEITER BILDUNGSWEG ....                 | Lebensmittelingenieur/-in  |

**Kühlanlagen  
Schockfroster  
Wärmerückgewinnung  
Gärunterbrecher  
Klimaanlagen  
Kühlmöbel**



24 - Std. - Service 04403 - 4170

Kälte-Klima-Service Eilers GmbH  
Birkenweg 13  
26260 Bad Zwischenahn  
Tel: 04403 - 4170  
Fax: 04403 - 5790

Email: info@kaelteeilers.de  
Homepage: www.kaelteeilers.de



**Renken**   
**Elektrotechnik - Kundendienst**



**Elektroinstallation  
Hausgeräte  
Materialverkauf**



**Photovoltaik  
Sat-Anlagen  
Zentralstaubsauger**

**50  
Jahre**

Uplengen - Selverde  
Tel (04956) 1427

**50  
Jahre**

berbetriebliche Ausbildung

hrer/-in an einer Bäckerfachschule,  
r/-in



## UNSER GESICHT IN DER FILIALE: AUSBILDUNG ALS BÄCKEREI-FACHVERKÄUFER/-IN

Als Bäckerei-Fachverkäufer/-in übernimmst du die wichtigste Funktion in unseren Filialen. Du bedienst zügig, berätst kompetent und bleibst in jeder Situation freundlich und gelassen. Unsere Kompetenz im Verkauf liegt nicht nur im professionellen Kundenservice, sondern auch im fundierten Wissen über unsere Produkte – bis hin zur Ernährungsberatung. Darauf bereiten wir dich von Anfang an intensiv vor und haben immer ein offenes Ohr, wenn du Fragen hast. Klar, dass du von Haus aus Spaß am Umgang mit Menschen hast und individuell auf jeden Kunden eingehen kannst – das ist die hohe Kunst des Verkaufens. **Und wenn du einen Kunden gut beraten hast und er zufrieden die Filiale verlässt, gibt er dir auch immer etwas zurück.**



- AUSBILDUNG** ..... Fachverkäufer/-in im Lebensmittelhandwerk: Schwerpunkt Bäckerei
- AUSBILDUNGSZEIT** ..... 3 Jahre
- INHALTE** ..... betriebliche Ausbildung, Berufsschule und überbetriebliche Ausbildung
- MÖGLICHKEITEN ZUR WEITERBILDUNG** ..... Filialleiter/-in, Verkaufsleiter/-in, Ernährungsberater/-in im Bäckerhandwerk, Verkaufstrainer/-in, Fachlehrer/-in



PRIMUS INTER PARES  
DER BESTE UNTER GLEICHEN

**schmees**

schmees Ladenbau  
T: (05933) 647070  
www.schmees-ladenbau.de  
Besuchen Sie uns auf Facebook...

Kassensysteme  
**WEDEMANN GMBH**

»... damit Ihre Kasse stimmt!«

Kassensysteme  
mit Videoüberwachung  
für Gastronomie und Handel

Felix-Wankel-Straße 14 · 26125 Oldenburg · Fon 04 41-9 36 06-0 · Fax 04 41-9 36 06-17 · www.wedemann.de

**AUSBILDUNG** ..... Bürokaufmann/-frau  
**AUSBILDUNGSZEIT** ..... 3 Jahre  
**INHALTE** ..... betriebliche Ausbildung, Berufsschule  
**MÖGLICHKEITEN ZUR WEITERBILDUNG** ..... Spezialisierung auf Lohnwesen/Bilanzbuchhaltung, Fachwirt/-in, staatlich geprüfte/r Betriebswirt/-in



**ZIEHE DIE STRIPPEN IM HINTERGRUND:  
 AUSBILDUNG ALS BÜROKAUFMANN/-FRAU**



Während die Bäcker/-innen und Konditor/-innen die Produktion am Laufen halten und die Verkäufer/-innen unsere Produkte verkaufen, übernimmst du als Bürokaufmann/-frau sozusagen die „Navigation“. Das bedeutet: du erhältst einen Überblick über Einnahmen, Ausgaben, Produktionskosten sowie Löhne und Gehälter und vieles mehr. Sorgfältiges, eigenverantwortliches Arbeiten im Team und ein souveräner Umgang mit moderner Büro- und Kommunikationstechnik ist daher Pflicht! Das klingt viel? Ist es auch. **Aber keine Sorge – du wirst gründlich eingearbeitet und hast immer jemanden an deiner Seite, den du bei Fragen fragen kannst.**



Du packst gerne an, magst Ordnung und Struktur und legst Wert darauf, immer den Überblick zu behalten? Dann ist Lagerlogistiker/-in ein perfekter Beruf für dich! Er ist besonders vielseitig und umfasst zahlreiche kaufmännische und gewerbliche Aufgaben – z. B. Warenannahme, Qualitäts- und Quantitätskontrolle, Lagerung und Pflege der Waren, Auftragsvorbereitung sowie die Versandabwicklung. **In der Bäckerei Hoppmann erhältst du eine sehr praxisorientierte Ausbildung, die alle Facetten dieses vielseitigen Berufes abdeckt.**

**DU BEHÄLTST DEN ÜBERBLICK:  
 AUSBILDUNG FACHKRAFT FÜR LAGERLOGISTIK**

**AUSBILDUNG** ..... Fachkraft für Lagerlogistik  
**AUSBILDUNGSZEIT** ..... 3 Jahre  
**INHALTE** ..... betriebliche Ausbildung, Berufsschule und überbetriebliche Ausbildung  
**MÖGLICHKEITEN ZUR WEITERBILDUNG** ..... Logistikmeister/-in, technische/r Betriebswirt/-in, Fachkaufmann/-frau für Einkauf und Logistik

**Joh. Bartels**  
 seit 50 Jahren Malerbetrieb

Farben • Tapeten • Fußbodenbeläge  
 Bau- und Isolierglas • Reparaturverglasung  
 Rollos und Jalousien • Laminat- und Korkbeläge

Hauptstraße 257 • 26639 Wiesmoor • Fax 04944 / 6215  
 Mobil 0170 9858 326 • Mobil 0171 3895 824

**Gebäudetechnik  
 Schnau**

Ostertorstraße 30  
 26670 Remels  
 Tel.: 0 49 56 - 13 28  
 www.schnau-heizung.de

**Ihr kompetenter Ansprechpartner für...**

- Heizung
- Lüftung
- Sanitär
- Bäder
- Wärmepumpen
- Solaranlagen
- Pellet



## SCHAFF DIR EINE PERSPEKTIVE: LERN BEI HOPPMANN!

Egal für welchen Beruf du dich bei uns bewirbst, wir freuen uns auf dich und deine Bewerbung. Und es lohnt sich: Bei Hoppmann erhältst du nicht nur eine solide Ausbildung, die Spaß macht. Bei uns erhältst du eine echte Perspektive. Denn Ziel ist es immer, dich nach der Ausbildung auch zu übernehmen.

Dafür greifen wir dir schon beim Start unter die Arme. So helfen wir dir bei der Wohnungssuche oder vermitteln Kontakte, wenn du ganz spezifische Fragen hast. Müttern bieten wir mit Unterstützung der Landkreise und der Agentur für Arbeit auch Teilzeitausbildungen an. Und über ein Einstiegsqualifikationsjahr kannst du auch erstmal in einen Beruf hineinschnuppern, bevor du dich für eine Ausbildung entscheidest.

### Eigenes Schulungszentrum

In unserem Schulungszentrum erhältst du begleitend zur Berufsschule und praktischen Ausbildung regelmäßige Fortbildungen, Workshops und andere Angebote, die dich fit für den Job und die Schule machen. In- und externe Lehrkräfte vermitteln dir relevantes Fachwissen und unterstützen dich gezielt, wenn es in der Schule mal nicht so gut läuft.

Spannend ist es auch, mal über den Tellerrand hinaus zu schauen. Dank des Schulungszentrums kann jeder Auszubildende erfahren, was andere so machen: Verkäufer/-innen arbeiten eine Nacht lang in der Bäckerei, Bäcker/-innen schnuppern für einen Tag Filialluft und Lagerlogistiker/-innen sehen sich die Abläufe in der Produktion an. Auf diese Weise lernt man den Betrieb als großes Ganzes kennen.

**Fenster – Haustüren – Treppen**  
Innenausbau – Parkettfußboden



**WE**  
Tischlerei  
Wilhelm Eder  
Alles in Holz  
und Kunststoff

*alles aus einer Hand*

Am Industriepark 8 · 26670 Uplengen · Tel. (0 49 56) 91 29 80 · Fax (0 49 56) 91 29 82  
[www.tischlerei-eden.de](http://www.tischlerei-eden.de)

Bei uns sind Sie in  
guten Händen.

fair versichert  
**VGH**



**Versicherungsbüro  
Stephan Weißel**

Kirchstraße 9 • 26670 Uplengen  
Tel. 04956 912920 • Fax 912921  
[www.vgh.de/stephan.wessel](http://www.vgh.de/stephan.wessel)  
[stephan.wessel@vgh.de](mailto:stephan.wessel@vgh.de)

 Finanzgruppe



...Wir leben Backen!

## WERDE TEIL UNSERES TEAMS!

**FÜR EINE AUSBILDUNG BEI DER BÄCKEREI HOPPMANN SOLLTEST DU FOLGENDE ANFORDERUNGEN ERFÜLLEN:**

- ... Begeisterungsfähigkeit und Engagement
- ... Interesse am Backen und Kochen
- ... Zuverlässigkeit und Freude an der Arbeit im Team
- ... Selbstständiges und verantwortungsbewusstes Handeln

**DEINE BEWERBUNGSUNTERLAGEN SOLLTEN ENTHALTEN:**

- ... Ein individuelles Anschreiben
- ... Einen tabellarischen Lebenslauf
- ... Kopien der beiden letzten Zeugnisse

## SCHICKE DEINE BEWERBUNG AN:



**Bäckerei Hoppmann**  
**Frau Gesa Lüken-Hoppmann**  
Muttacker 4  
26670 Uplengen

**FÜR FRAGEN UND WEITERE INFORMATIONEN STEHEN WIR DIR GERNE ZUR VERFÜGUNG:**

Tel.: 04956 9112-0  
Fax: 04956 9112-22  
info@baeckerei-hoppmann.de  
www.baeckerei-hoppmann.de



**AZUL**  
KAFFEE

Exklusiver

*Kaffeegenuss*



Dem Gast das Beste

**Erfolgreiche Bäcker**  
**wissen warum.**

**KAFFEEPLAN**  
mit System genießen

Scipiostraße 5 | 28279 Bremen  
Tel.: 0421-33 60 984 | www.kaffeeplan.de

