



## AZUBIS GEHEN #ONLINE!

Auf den Social-Media-Plattformen findest Du aktuelle Einblicke in unsere Backstube, das Team und tolle Aktionen unserer Bäckerei!

Schau Dir z.B. unsere Backstubenführung auf YouTube an und wirf direkt einen Blick in Deine mögliche Arbeitsstelle!

 azubis\_ripken

 azubis\_ripken

## WIRF EINEN BLICK IN DIE #STUBE!

Du möchtest mehr über unsere 5 Ausbildungsberufe erfahren?

Wir geben Dir an einem Nachmittag die Möglichkeit, mit anderen Interessierten die Ausbildungsberufe zu erkunden und Fragen an Azubis, Marion & Jörg Ripken zu stellen. Hier erlebst Du das Bäckerhandwerk in seiner ganzen Vielfalt und bekommst Antworten auf Deine Fragen zu den 5 Ausbildungsberufen.

Gerne kannst Du auch einen Schnuppertag als Mini-Praktikum bei uns machen, um einen ersten Einblick zu bekommen.

Lust bekommen? Meld Dich schnell an!   
WhatsApp: 01 60 / 32 41 20 5  
E-Mail: azubi@baeckerei-ripken.de  
Telefon: 0 44 89 / 40 56 90

Weitere Infos gibt es auf [www.ripken-azubis.de](http://www.ripken-azubis.de)



## 5 GUTE #GRÜNDE

  
für eine Ausbildung bei Ripken

-  Cooles und lockeres Betriebsklima
-  Du bist Mitglied in einem Verein oder hast ein anspruchsvolles Hobby? Wir schaufeln Dir auch Zeit für Dein Privatleben frei.
-  Wir bieten Dir mehr als eine Ausbildung, denn Du wirst Teil unserer Ripken-Familie!
-  Schulungen und Weiterbildungen intern und extern
-  Frühzeitiges, eigenverantwortliches Arbeiten



## HAST DU #FRAGEN?

Wir beantworten Dir gern weitere Fragen rund um das Thema Ausbildung bei Ripken.

Schick uns eine WhatsApp an   
01 60 / 32 41 20 5

oder schreib uns eine E-Mail an [azubi@baeckerei-ripken.de](mailto:azubi@baeckerei-ripken.de)

Hauptgeschäft und Backstube:  
Tiegelstraße 1 • 26689 Augustfehn  
Tel.: 0 44 89 / 40 56 90  
[azubi@baeckerei-ripken.de](mailto:azubi@baeckerei-ripken.de)

[www.ripken-azubis.de](http://www.ripken-azubis.de)



# Ripken Azubis



## #TRAUMJOBBEIRIPKEN

Die Zukunft in Deiner Hand!

Folge uns auf Instagram, Facebook & YouTube!

  azubis\_ripken

# #FACHVERKÄUFER/IN

Der Beruf des/r Bäckereifachverkäufers/in ist einer der vielseitigsten unserer 5 Ausbildungsberufe. Denn Du bist ein Stück weit Bäcker/in, Verkäufer/in, Barista, Servicekraft und Frühstücksexperte sowie Ernährungsberater/in.

## Voraussetzungen

- Freundliche & kommunikative Art
- Gute Kenntnisse in Mathe & Deutsch
- Teamfähigkeit
- Hygiene & Sauberkeit

## Ausbildungseckdaten

- Duale Ausbildung (Betrieb & Berufsschule)
- Dauer: 3 Jahre (Verkürzung möglich)
- Gehalt: 1. Jahr: 615 €, 2.: 700 €, 3.: 820 €
- Arbeitszeiten: 5-Tage-Woche mit wechselndem Sonntagsdienst sowie freien Wochenenden

# #BÄCKER/IN

Ein Beruf mit langer Tradition und trotzdem nicht altbacken! Du erlernst ein Handwerk, das Kreativität und Geschick voraussetzt und siehst am Ende des Tages, was Du geschaffen hast.

## Voraussetzungen

- Begeisterung für Lebensmittel
- Handwerkliches Geschick
- Teamfähigkeit
- Hygiene & Sauberkeit

## Ausbildungseckdaten

- Duale Ausbildung (Betrieb & Berufsschule)
- Dauer: 3 Jahre (Verkürzung möglich)
- Gehalt: 1. Jahr: 615 €, 2.: 700 €, 3.: 820 €
- Arbeitszeiten: früh beginnende 5-Tage-Woche mit wechselnden freien Tagen, ab dem 2. Ausbildungsjahr Sonntagsdienst im Wechsel

# #KONDITOR/IN

Du kannst von Torten & Co. nicht genug kriegen? Als Konditor/in beherrschst Du ein Handwerk mit uralter Tradition, zauberst lauter Kalorienbomben und lernst Dekorationstechniken, den Ablauf der Backwarenherstellung und versüßt dem Kunden den Tag!

## Voraussetzungen

- Begeisterung für Lebensmittel
- Handwerkliches Geschick
- Teamfähigkeit
- Hygiene & Sauberkeit

## Ausbildungseckdaten

- Duale Ausbildung (Betrieb & Berufsschule)
- Dauer: 3 Jahre (Verkürzung möglich)
- Gehalt: 1. Jahr: 615 €, 2.: 700 €, 3.: 820 €
- Arbeitszeiten: früh beginnende 5-Tage-Woche mit wechselnden freien Tagen, ab dem 2. Ausbildungsjahr Sonntagsdienst im Wechsel

# #LAGERLOGISTIKER/IN

Ein vielseitiger und abwechslungsreicher Beruf. Du kannst mit einem modernen Verteilsystem nachts die frischen Backwaren verteilen und an unsere Geschäfte ausliefern. Des Weiteren lernst Du das Strukturieren und Pflegen des Warenlagers und Bestellabwicklungen zu organisieren.

## Voraussetzungen

- Spaß an der Teamarbeit
- Kooperation mit der Backstube & dem Büro
- Verantwortung & Eigeninitiative
- Organisationstalent mit viel Sorgfalt

## Ausbildungseckdaten

- Duale Ausbildung (Betrieb & Berufsschule)
- Dauer: 3 Jahre (Verkürzung möglich)
- Gehalt: 1. Jahr: 615 €, 2.: 700 €, 3.: 820 €
- Arbeitszeiten: früh beginnende 5-Tage-Woche mit wechselnden freien Tagen, ab dem 2. Ausbildungsjahr Sonntagsdienst im Wechsel

# #BÜROMANAGEMENT

Damit das Backhandwerk goldenen Boden haben kann, wenn unsere Backstube auf Hochtouren läuft, kümmert sich unser Büromanagement um Kalkulation, Buchführung, Kostenrechnung und natürlich auch um den Kundenkontakt.

## Voraussetzungen

- Gute Kenntnisse in Mathe & Deutsch
- Teamfähigkeit
- Kenntnisse in Büro- und Kommunikationstechnik
- Verständnis für Zahlungsverkehr

## Ausbildungseckdaten

- Duale Ausbildung (Betrieb & Berufsschule)
- Dauer: 3 Jahre (Verkürzung möglich)
- Gehalt: 1. Jahr: 615 €, 2.: 700 €, 3.: 820 €
- Arbeitszeiten: Kernzeit Mo – Fr 7:30 – 16:30 Uhr, ab dem 2. Ausbildungsjahr 1 x wöchentlich von 10 – 19:00 Uhr

## #ERFOLGSSTORYS



An meinem Beruf gefällt mir die Abwechslung, wie z.B. die Arbeit in versch. Bereichen (Café, Frühstück, Service) und der Umgang mit Menschen.

Elke Broers



Eine Karriere wie aus dem Bilderbuch: von der Bäcker Ausbildung über den Bäcker- & Konditormeister zum Franchisenehmer der Wochenmärkte!

Patrick Brandt



Die Arbeit in der Konditorei ist sehr abwechslungsreich und spannend. Ich kann meine ganze Kreativität bei unseren Torten entfalten.

Silke Adomeit



Mir gefällt die Zusammenarbeit mit den Bäckern, ich liebe frische Backwaren und freue mich, wenn die Nacht gut gelaufen ist und alle zufrieden sind.

Martin Bauer



Am 1. April war mein 10-jähriges Betriebsjubiläum. Mein Wunsch ist es, in dieser Führungsposition noch viele weitere Jahre arbeiten zu können.

Else Oltmanns