

Die sechs Mitarbeiter aus unserem 10-köpfigen Backstubenteam stehen stellvertretend für unser gemeinsames Bekenntnis zu natürlicher Spitzenqualität.

Ganz schön ausgeschlafen unser Backstubenteam

So einmalig wie unsere Gebäcke sind die Menschen, die sie herstellen. Gemeinsam schaffen sie es unsere Kunden zu begeistern.



Verena Siech versüßt unseren Kunden seit 20 Jahren in der Konditorei das Leben.



Siggie Budde ist der Allrounder in der Backstube. Ob Vollkornbrot oder Feinbackware. Er beherrscht alles.



Andreas Kahle: Seit über 22 Jahren bei uns. Leidenschaftlicher Bäcker und Backstubenleiter unseres 10-köpfigen Teams.



Fabian Niebuhr: Seit 2010 bei uns und verantwortlich, dass alle Rohstoffe ihren festen Platz im Rohstofflager haben.



Bäckermeister Torsten Hacke leitet die Bäckerei in der 4. Generation. Natürlichkeit und Qualität stehen im Mittelpunkt.



Arndt Wiedenroth: seit 2011 als Ofenmann verantwortlicher Herrscher über 36 Quadratmeter Backfläche.



Norbert Tietje liebt die handwerkliche Herstellung von Teigen. Mit Ruhe und viel Gefühl sorgt er für allerbeste Ergebnisse.

Fruchtig, luftig, locker und leicht

Mit frischem Schmand, naturbelassener Sahne und frischen Früchten. Einfach edel.



Unsere sommerlichen Kuchenvariationen sind an Frische und Geschmack kaum zu überbieten. Auf einem luftigen Rührteig sind die Früchte in einer feinen Schmandkrem eingebettet und von einer hauchdünnen pflanzlichen Gelatineschicht geschützt. Frischer Schmand, Sahne vom Bauern Banse, Früchte, Ge-

latine und etwas Zucker, damit nicht die Süße, sondern das Aroma dominiert, reichen aus, um etwas Großartiges zu machen.

Großes Bild: fruchtige Joghurttörtchen, rechts: sommerliche Kuchen mit Erdbeer und Zitrone, unten mit Kirschen.

Wir suchen Azubis

Karriere kann man auch im Handwerk machen.

Auch wenn keine Märchenlöhne winken, ist Bäcker ein sehr schöner und schöpferischer Beruf. Wo sonst kann man Produkte vom Rohstoff bis zum Verkauf kreativ begleiten.

Es ist ein Irrtum anzunehmen, dass im Bäckerhandwerk nach der Gesellenprüfung, bzw. dem Meistertitel Schluss wäre. Die Karriereleiter hat deutlich mehr Sprossen. Wer ehrgeizig ist, kann den Titel Betriebswirt des Handwerks erwerben oder, qualifiziert durch den Meistertitel, ein fachverwandtes Studium an einer Uni oder Fachhochschule aufnehmen. Mögliche Studiengänge sind Oecotrophologie, Lebensmitteltechnologie und Lebensmitteltechnik mit Schwerpunkt Bäckereitechnik. Ebenso sind Studiengänge mit betriebswirtschaftlichen Schwerpunkten möglich. Finanzielle Unterstützung gibt es durch das niedersächsische Meister-BAföG.

Das Gleiche gilt für den Verkauf. Neben internen Aufstiegsmöglichkeiten, steht auch hier ein Studium ohne Abitur zur Disposition. Wer den Abschluss als Verkaufsleiter/in im Lebensmittelhand-

werk gemacht hat, qualifiziert sich damit für das Studium an einer Fachhochschule oder Universität. Ebenso wie bei den Bäckern: Oecotrophologie, Lebensmitteltechnologie und Lebensmitteltechnik mit Schwerpunkt Bäckereitechnik. Weitere Infos findet man u. a. auf der Internetseite www.back-dir-deine-zukunft.de.

Letztendlich liegt es immer am Engagement der Einzelnen. Als Ausbildungsbetrieb unternehmen wir alles, um unserer Aufgabe gerecht zu werden. Und wir freuen uns über jeden, der mit uns gemeinsam den Weg in ein wunderschönes, kreatives Handwerk antreten will. **Aktuell haben wir Ausbildungsplätze für Bäcker frei.** Wer Interesse hat und uns kennenlernen will, sollte sich gleich bewerben und aussagekräftige Unterlagen mitschicken.

Bäckerei & Konditorei Hacke GmbH
Dorfstraße 14
38536 Meinersen
oder
info@baeckerei-hacke.de



Impressum:

Verantwortlicher Herausgeber:
Bäckerei & Konditorei
Hacke GmbH; GF Torsten Hacke,
Dorfstraße 14, 38536 Meinersen
Fon: +49 (0) 53 72 / 52 69
Fax: +49 (0) 53 72 / 67 82
Mail: info@baeckerei-hacke.de
Web: www.baeckerei-hacke.de
**Redaktion, Fotos, Texte,
Grafik und Design:**
Harald Winkler
Marketing & Kommunikation,
Am Sportheim 2a, 31275 Lehrte
Fon: 051 36 / 9 73 54 71
info@wimakom.de
www.wimakom.de