

# Das sind wir: die Bäckerei Kopp GmbH

Die Bäckerei Kopp GmbH ist seit 1914 ein Familienbetrieb, der sich zurzeit in der vierten Generation befindet.

Damals wie auch heute legt die Familie Kopp größten Wert auf die Bäckerhandwerkskunst und den einzigartigen Geschmack, der nur durch das Handwerk und die Reinheit der Produkte erreicht werden kann.

Die lange Frischhaltung durch Natursauerteig gehört ebenso zu den Leitbildern der Bäckerei Kopp, wie die starke Verbundenheit zur Region.

Die Bäckerei Kopp GmbH hat aktuell knapp 100 Mitarbeiter, die in der Backstube in Bilshausen und in den 15 Filialen im Großraum Harz / Göttingen beschäftigt sind.



Wir freuen uns auf deine Bewerbung!

**Bäckerei Kopp GmbH**  
Berghof 1  
37434 Bilshausen

Tel.: 055 28 / 912-0

[info@baeckerei-kopp.de](mailto:info@baeckerei-kopp.de)  
[www.baeckerei-kopp.de](http://www.baeckerei-kopp.de)

Foto: auremar, [https://stock.adobe.com/de/images/pastry-chefs-in-training/178013763?prev\\_url=detail](https://stock.adobe.com/de/images/pastry-chefs-in-training/178013763?prev_url=detail)



## Bäcker/in

### Das bist du:

Bist du eher nachtaktiv und liebst Backwaren?  
Du arbeitest gerne mit Lebensmitteln, hast keine Angst, dir die Finger schmutzig zu machen und selbst anzupacken? Arbeitest du gerne im Team?  
Dann bist du bei uns in der Backstube genau richtig! Werde Bäcker mit Leib und Seele: ein Beruf, der Zukunft hat.

### Das möchtest du lernen:

- Handwerkliches Herstellen von Teigen, Massen, feinen Backwaren, Broten und Kleingebäck
- Herstellung und Verarbeitung von Sauerteigen für Brote und Brötchen
- Sicherheit und Gesundheitsschutz am Arbeitsplatz
- Umweltschutz und Hygienevorschriften
- Qualitätssicherung, Kontrolle von Lebensmitteln
- Bedienen von modernen Maschinen und Anlagen
- Rezepterstellung
- Lagern und Kontrollieren von Lebensmitteln

### Das erwartet dich:

- 3 Jahre Ausbildung im dualen System (Betrieb und Berufsschule)

### Wo?

- Praktische Ausbildung in Bilshausen
- Schulische Ausbildung in der BBS in Göttingen

### Das gibt's extra:

- Intensive Prüfungsvorbereitung
- Personalrabatt von 50 %
- Bei guten Leistungen 100 € jeden Monat extra
- Übernahme nach der Ausbildung bei guten Leistungen

### Und dann?

Werde Bäckermeister/in, Backstubenleiter/in oder studiere Lebensmitteltechnik

## Fachverkäufer/in im Lebensmittelhandwerk



Foto: contrastwerkstatt, [https://stock.adobe.com/de/images/freundliche-verkaeferin-in-der-baeckerei/27620331?prev\\_url=detail](https://stock.adobe.com/de/images/freundliche-verkaeferin-in-der-baeckerei/27620331?prev_url=detail)

### Das bist du:

Liebst du duftende Backwaren und backst gerne?  
Hast Du Freude am direkten Kontakt mit Kunden?  
Bist Du aufgeschlossen, freundlich, engagiert und teamfähig? Hast du keine Angst vor Zahlen und machst gerne Mathe? Dann ist die Ausbildung zur Fachverkäuferin im Lebensmittelhandwerk genau das Richtige für dich!

### Das möchtest du lernen:

- Verkauf und Präsentation frischer Backwaren
- Durchführung von Qualitätskontrollen
- Bedienung der Ladenbacköfen und der Kassen
- Kundenberatung und Bedienung
- Kassieren und Kassenabrechnungen
- Werbung und Verkaufsförderung
- Zubereitung von kleinen Speisen und Snacks
- Erlernen der Inhaltsstoffe von Backwaren
- Die Zubereitung von Kaffeespezialitäten
- Erlernen und Umsetzen der Lebensmittelhygiene

### Das erwartet dich:

- 3 Jahre Ausbildung im Dualen System (Betrieb und Berufsschule)

### Wo?

- praktische Ausbildung in Deiner wohnortnahen Filiale
- schulische Ausbildung in der BBS in Göttingen

### Das gibt's extra:

- Intensive Prüfungsvorbereitung
- Personalrabatt von 50 %
- Bei guten Leistungen 100 € jeden Monat extra
- Übernahme nach der Ausbildung bei guten Leistungen

### Und dann?

Werde Filial- oder Bereichsleiter, vielleicht sogar Verkaufsleiter