



70 JAHRE BÄCKEREI SEIDEL

Sonderveröffentlichung

16584501_002423

LOKE + GÖDECKE
Steuerberater

Birgit Loke
Steuerberaterin

Holger Gödecke
Diplom-Finanzwirt (FH)
Steuerberater

Werner-Nordmeyer-Straße 33
31226 Peine
Telefon 0 51 71. 5 99 3 - 0
Telefax 0 51 71. 5 99 3 - 66
info@stb-loke.de
www.stb-loke.de

15673502_002423



Brote entstehen in guter alter Tradition.

FOTOS: PRIVAT

BEWE Entsorgung, Beratung
und Logistik GmbH

Mario Wesche

**Wir gratulieren der Qualitätsbäckerei
Seidel ganz herzlich zum
70-jährigen Bestehen!**

SIE managen Ihr Unternehmen - **WIR** managen Ihren Abfall.

Woltorfer Straße 114 · D-31224 Peine
Telefon (0 51 71) 58 88 84 · www.bewe-entsorgung.de

15224502_002423

**Wir gratulieren der Bäckerei Seidel
herzlich zum 70. Geburtstag!**

**Uwe Stein**

Inh. A. Stein

Heizung · Sanitär · Solar

Im Krähenfeld 30, 31224 Peine

Telefon: 05171 41166

Telefax: 05171 48265

15229002_002423

Wir gratulieren herzlich zum Jubiläum!



**Beste Kaffees, Espresso und
Maschinen für Gastro & Büro**

Lieferung, Service, Wartung, Zubehör und mehr

tessmer
COFFEESERVICE

Tessmer Coffeeservice GmbH · Heinrich-Hertz-Str. 7 · 31228 Peine
Tel. 05171 508 370 · www.tessmer-coffeeservice.de

16286102_002423

Ausbildung wird bei Seidel großgeschrieben

Beruf bietet **positive Zukunftsaussichten**

Großgeschrieben wird bei der Backmanufaktur Seidel die Ausbildung von Nachwuchskräften. „Wir freuen uns immer, wenn junge Menschen Interesse an diesem zukunftssicheren Handwerk zeigen – Essen müssen die Menschen immer. So sind wir auch seit Jahren beim Zukunftstag dabei und haben Schülerinnen und Schüler in der Backstube, die in das Handwerk hineinschnuppern“, bekräftigt Seidel.

Die Ausbildung zum Bäcker oder Konditor dauert drei Jahre und man lernt, aus hochwertigen Rohstoffen und mithilfe genauer Rezepturen ein breites Angebot an Backwaren herzustellen. Bäcker fügen nach Rezept ausgewählte Zutaten im passenden Verhältnis zusammen, überwachen die Teigbildung und Gärungsprozesse. Dazu werden Maschinen eingesetzt. Vieles ist aber nach wie vor Handarbeit.

Die Ausbildung schließt mit der Gesellenprüfung ab. Anschließend kann man sich dann zum Meister oder Betriebswirt des Handwerks weiterbilden. Die Aussichten sind bestens – das Bäckerhandwerk leidet wie viele handwerkliche Berufe unter Nachwuchsmangel.

„Dabei ist Kreativität gefragt, wenn es an das Gestalten von Torten geht. Immer beliebter werden auch Snacks und süße Teilchen für zwischendurch. Hier beziehen wir unsere Azubis gerne ein, wenn es an die Entwicklung geht. Außerdem lernen die jungen Menschen während ihrer Ausbildung auch viel über die Qualität der Zutaten, die richtige Lagerung und natürlich die entsprechende Hygiene“,

weiß Seidel zu berichten.

Angehende Bäcker sollten sorgfältig, gewissenhaft und kreativ sein. Frühes Aufstehen gehört selbstverständlich dazu, aber dafür hat man dann auch früh Feierabend und kann den Tag genießen. Immer wichtiger werden das Berücksichtigen aktueller Ernährungstrends und Nachhaltigkeit in der Backstube. „Ein breites Feld und ein toller Beruf, der mich bis heute immer wieder begeistert“, meint Seidel, der damals vom Vater gefragt wurde, ob er Bäcker oder Konditor werden wolle. Auf Nachfrage erfuhr Lutz Seidel, der eigentlich lieber Architekt geworden wäre, dass Konditoren später mit der Arbeit anfangen, und schon war seine Entscheidung gefällt. Dieser Entscheidung verdankt das Unternehmen heute zum Beispiel den Konditoren-Schokopuddingkuchen, der mit fünfstelligen Verkaufszahlen zu den Top-Artikeln bei Seidel gehört.

Neben Bäckern bildet die

Backmanufaktur Seidel auch Fachverkäufer aus. Die Ausbildung dauert ebenfalls drei Jahre und findet sowohl in einer Bäckerei als auch in einer Berufsschule statt. An erster Stelle steht natürlich der Umgang mit den Kunden. Die Fachkräfte verkaufen die gewünschten Backwaren, schneiden auf Wunsch die Brotlaibe und belegen herzhaftere Snacks nach Wunsch. Immer wichtiger wird das Wissen über die verwendeten Zutaten und Inhaltsstoffe. Viele Kunden achten mittlerweile auf Bio-Zertifikate, Allergene, leben vegan oder vertragen kein Gluten. Hier muss das Wissen über die verkauften Produkte umfangreich sein, sodass jede Kundenfrage beantwortet werden kann. Ebenso muss der Verkaufsraum immer ordentlich und sauber gestaltet sein.

„Wir nehmen gerne für beide Berufsfelder Bewerbungen entgegen“, bekräftigt Seidel abschließend. nic



Schmückender Titel: Ausbildungs-Ass.