

ALTBACKEN? VON WEGEN ...

Eine Ausbildung bei uns ist ein echtes Erfolgsrezept für DEINE Zukunft!



**MACH' EIN SCHNUPPER-PRAKTIKUM,
INFORMIER' DICH ODER BEWIRB' DICH GLEICH
UM EINE LEHRSTELLE ALS**

Bäckereifachverkäufer/-in

- Bäcker/-in

(m/w/d)

- Konditor/-in

LEHR-
STELLEN
BEI WIPPER
2024

Weil Gutes einfach besser schmeckt!

Das **Bäckerhandwerk** gehört zu den ältesten Berufen. Es bereichert die Ernährung der Menschen auf vielfältige Weise und steckt als Grundnahrungsmittel gleichzeitig voller Genussmöglichkeiten.

Die Bäckerei und Konditorei Wipper gibt es **seit 1956** – sie zählt zu den ältesten in Kempten. Bewusst verzichten wir auf eine industrielle Produktion, die für unsere Größe eigentlich typisch wäre. Das Herzstück unserer Bäckerei ist die **Backstube in der Kronenstraße**. **Wipper-Qualität** heißt bei unseren Back- und Konditorwaren, dass der ursprüngliche Charakter und Geschmack dank **handwerklicher Tradition** erhalten bleiben.

Wir tun was für **qualifizierten Nachwuchs**: Durchschnittlich sechs Azubis arbeiten in unseren Filialen, um von unseren Meistern und Fachverkäuferinnen das Wissen und die Fingerfertigkeit von der Pike auf zu lernen. Für uns ist es selbstverständlich, dass wir den Generationenvertrag ernst nehmen und mit **Freude und Verantwortung** umsetzen.



AZUBI 2024

Informationen und Bewerbungen:
Hubert Wipper, Tel. 0831-22740
info@baeckerei-wipper.de

Kronenstraße 27 | 87435 Kempten
www.baeckerei-wipper.de