



**ALLES GUTE FÜR DEINE ZUKUNFT!**  
**WIR FREUEN UNS SEHR AUF DICH!**

**Steiskal**  
Alles Gute...

*Liebe Schulabsolventinnen und -absolventen,*

eure Schullaufbahn habt ihr gerade beendet oder werdet sie demnächst erfolgreich abschließen? Und nun seid ihr auf der Suche nach einem Beruf, der euch Herausforderung, Sicherheit und Spaß bietet? Dann durchlebt ihr eine aufregende Zeit – zumindest war es die bei mir: Eigentlich war es damals mein Plan, Erzieher zu werden. Aber ich fand keinen geeigneten Praktikumsplatz, um erste Erfahrungen zu sammeln. Und weil mein Vater damals zwei Bäckerei-Filialen führte, lag es nahe, zunächst eine Ausbildung zum Bäcker in einem Bäckerei-Unternehmen in Preetz zu starten. Eine Entscheidung, bei der mir schnell bewusst wurde, dass ich sie nicht bereuen würde: Denn seit meinem ersten Tag im Backgewerbe bin ich Bäcker mit „Laib“ und Seele.

Ich wollte nach meiner Ausbildung vielseitige und fundierte Erfahrungen in der Branche sammeln: So setzte ich meine berufliche Laufbahn nach der Ausbildung in zwei unterschiedlichen Bäckereien fort, bevor ich 1984 erneut auf die Schulbank ging und die Meisterprüfung absolvierte. Als Bäckermeister leitete ich anschließend fünf Jahre lang die Bäckerei in einem Kieler Warenhaus. Danach war ich 10 Jahre lang im Vertrieb tätig: Ich arbeitete fünf Jahre in der Verfahrensberatung für Sauerteiganlagen und weitere fünf Jahre im Vertrieb für Bäckereimaschinen.

1998 übernahm ich dann, während einer wirtschaftlich schweren Zeit, die Geschäftsleitung der Bäckerei Steiskal. Gemeinsam im Team schafften wir es, das Unternehmen Steiskal aus der Krise zu holen. Alle Arbeitsplätze konnten erhalten bleiben und seit einigen Jahren gehört die Bäckerei Steiskal wieder zu den marktführenden Bäckereien in Kiel und Umgebung. Diesen Erfolg möchten wir fortsetzen und ausbauen.

Hast Du Lust, tatkräftig dabei zu sein? Dann würden wir uns freuen, Dich im Team herzlich begrüßen zu dürfen! Bekomme auf den kommenden Seiten einen ersten Eindruck von uns und unseren Ausbildungsmöglichkeiten.

**Mit besten Grüßen!**



Eckhardt Schütz

**Bäckermeister und Geschäftsführer**





## GENUSSERLEBNISSE SCHAFFEN. MIT KNOW-HOW UND REGIONALEN PRODUKTEN.

Morgenstund hat Gold im Mund! Das ist für uns rund 650 Steiskal-Mitarbeiter im Bereich Verkauf, Produktion, Fuhrpark und Verwaltung nicht nur ein Sprichwort, sondern jeden Tag gelebte Realität. Wir finden, dass wir einen der schönsten Berufe der Welt ausüben dürfen. Unser Beruf ist unsere Berufung. Denn so haben wir die wunderbare Aufgabe, täglich ab drei Uhr in der Frühe getreu unserem Slogan „Alles Gute“ neue beste Produkte für den kulinarischen Genuss herzustellen: Brötchen, Brot, Kuchen, Torten, Snacks und mehr. Für den frisch gebackenen Gaumenschmaus verwenden wir nur hochwertige Zutaten, die zu großen Teilen aus unserer Umgebung kommen. Als verantwortungsbewusster traditio-

ner Betrieb fühlen wir uns nicht nur der Region verpflichtet, sondern ebenso ist es uns wichtig zu wissen, wer unser Mehl gemahlen hat und woher unsere Milch, die Eier, die Butter und all die anderen leckeren Bestandteile kommen. Der enge Kontakt zu unseren regionalen Lieferanten ermöglicht es uns, deren Produktionsprozesse zu kennen und genau verfolgen zu können.

Wir sind überzeugt davon, dass die sehr gute Qualität und der vorzügliche Geschmack unserer Produkte neben den geschulten Händen unserer Bäcker vor allem auch von der Verwendung bester regionaler Zutaten herrührt.

## SEIT 1926 FRISCH GEBACKENES. AUS TRADITION UND LEIDENSCHAFT.

Die Bäckerei Steiskal hat eine lange Tradition. Bereits 1926 begann das Ehepaar Annemarie und Hans Steiskal in Kiel-Pries mit dem Betrieb einer Mühle. Gemahlen wurden Roggenmehle und Roggenschrote. Nachdem im Jahr 1931 ein Backofen gebaut wurde, fing man an, Brot zu backen. „Es muss schmecken“, pflegte Annemarie Steiskal zu antworten, wenn wieder einmal ein Kunde über den grünen Klee lobte, was sie ihm über die Verkaufstheke reichte.

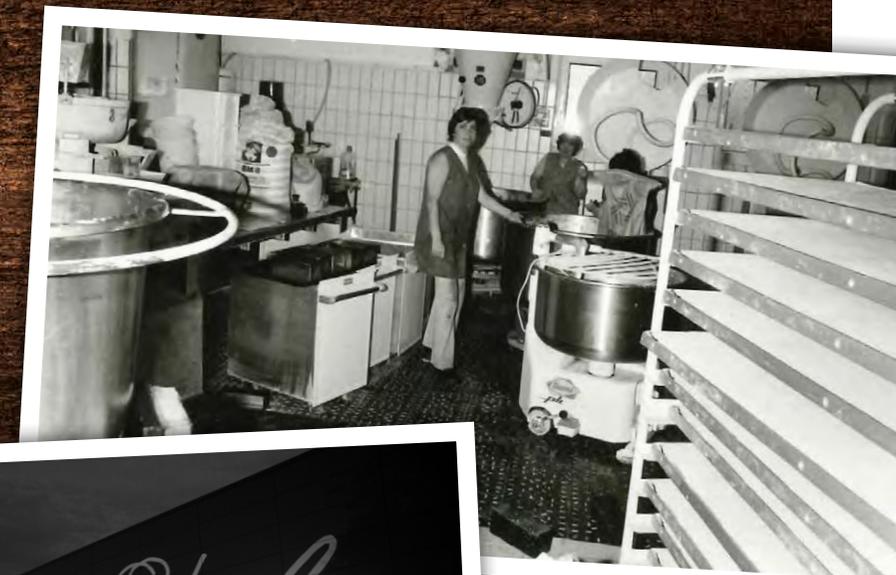
Als Frau des Bäckers beherrschte sie ihr Handwerk, als Inhaberin der Bäckerei kannte sie keine Kompromisse, wenn es um die Qualität ging. Berühmt aber wurde sie für ihr „Näschen“: Ihre Fähigkeit, aus der Kombination von guten natürlichen Zutaten, die es im Dorf und rundherum gab, großartige Geschmackserlebnisse entstehen zu lassen. Dazu gehörte zum Beispiel auch das Prieser Krustenbrot aus echtem Schrot und Korn, das es bis heute gibt.



1949 erlernte der älteste Sohn Hans Steiskal jr. das Bäckerhandwerk und kam 1954 nach bestandener Meisterprüfung in die Bäckerei. Ein Jahr später wurde die Steiskal OHG gegründet. Der Verkauf fand direkt vor Ort sowie mit Verkaufsfahrzeugen, die übers Land fuhren, statt, bis Hans Steiskal seine erste Filiale in Friedrichsort eröffnete. Auch der zweite Sohn Michel Steiskal erlernte das Bäckerhandwerk. Er eröffnete nach Abschluss der Meisterprüfung 1971 einen eigenen Bäckereibetrieb in der Kieler Jahnstraße. Beide Brüder setzten gleichermaßen auf die von den Eltern vorgegebenen Werte, nämlich auf ein hohes Maß an Qualität und Frische.

Kontinuierlich vergrößerten Michel und Hans Steiskal ihre Unternehmen. Beide Betriebe arbeiteten bis 1995 völlig eigenständig, bevor man sie 1996 zusammenführte und die Bäckerei Steiskal GmbH gründete. Um einen geeigneten Produktionsbetrieb zu haben, schloss man nach und nach die zwei Produktionsstätten und baute Anfang 2006 einen neuen Standort in Kiel-Meimersdorf auf. Auf dem 10.000 m<sup>2</sup> großen Areal entstand eine 2.800 m<sup>2</sup> große neue Backstube, die 2014 erneut erweitert wurde.

Die Bäckerei Steiskal ist bis heute ein mittelständisches, der handwerklichen Backkunst verpflichtetes Traditionsunternehmen. Mit ca. 650 Beschäftigten, die sich auf über 60 Bäckereifilialen und die Backstube verteilen, ist Steiskal überall in Kiel und im Umland für fast jeden in erreichbarer Nähe. Die regionale Verbundenheit erlebt man auch in einer einzigartigen sozialen Haltung, sowohl gegenüber den eigenen Mitarbeitern als auch gegenüber anderen in der Region, die der Hilfe bedürfen. „Alles Gute“ wird bei Steiskal jeden Tag gelebt.



**ETG Nord**  
Elektro- und Gebäudetechnik GmbH



Eichkoppelweg 97, 24119 Kronshagen, Tel.: 04 31 / 20 04 99 0, [www.etg-nord.de](http://www.etg-nord.de)



**„GLÜCK KANN MAN NICHT KAUFEN.  
ABER EIS ... ZUM GLÜCK.“**

FUNDADO 1901



**Giovanni L.**  
GELATO DE LUXE

JETZT BEI



ACHTUNG, LEUTE:  
ESST MEHR EIS!

www.giovannil.de [www.facebook.com/giovannil.de](https://www.facebook.com/giovannil.de)

## UNSERE ABWECHSLUNGSREICHE AUSBILDUNG. ALS FACHVERKÄUFER/IN ODER BÄCKER/IN.

Du begeisterst Dich fürs Backhandwerk und möchtest mit Haupt-, Real-, Gesamtschulabschluss oder Abitur Deine Karriere in diesem Bereich erfolgreich starten? Dann bist Du bei uns genau richtig. Wir bieten eine ausgezeichnete Ausbildung und Karrierechancen – als Fachverkäufer/in im Lebensmittelhandwerk mit Schwerpunkt Bäckerei oder als Bäcker/in. Bei uns werden aus Azubis ambitionierte Mitarbeiter, die nicht selten im Anschluss an ihre Ausbildung weiterhin zur großen Steiskal-Familie gehören und mit Leidenschaft die Zukunft des Traditionsbetriebes gestalten.

Jennifer Krukow, Auszubildende zur Fachverkäuferin im  
Lebensmittelhandwerk mit Schwerpunkt Bäckerei



### Fachverkäufer/in im Lebensmittelhandwerk mit Schwerpunkt Bäckerei, Ausbildungsdauer: 3 Jahre

Freundlichkeit, Leidenschaft und kompetente Beratung empfangen die Kunden, wenn sie unsere Verkaufsstellen betreten. Ob blitzsaubere Räume oder eine perfekte Warenpräsentation – unsere Verkäufer (m/w) sorgen mit ihrem Einsatz für gute Umsätze. Ihr und vielleicht auch demnächst Dein Aufgabenbereich ist vielfältig. Er umfasst weitaus mehr als den Verkauf von Backwaren, Torten und Snacks:

- › Verkauf und Kundenberatung
- › Bestellungen entgegennehmen
- › Beratung zu Rohstoffen, Zutaten und Herstellungsverfahren
- › Erstellung von Lieferscheinen und Rechnungen
- › Führen der Wareneingangs- und Warenbestandslisten
- › Durchführung von Inventuren
- › Verpacken von Waren
- › Reinigen, gestalten und dekorieren der Auslagen und Verkaufsräume
- › Bedienen und pflegen der Anlagen, Maschinen und Geräte
- › Bearbeitung von Kundenreklamationen
- › Herstellung von Snacks

**Guttau**® Immobilien pflegen.  
Werte erhalten.

0431-78 05 80  
www.guttau.de · info@guttau.de

Abschleifen und Versiegeln von Fußböden  
Büro-, Laden- und Fassadenreinigung  
Teppich- und Polsterreinigung  
Bauschluss- und Grundreinigung

Hausmeisterservice und Winterdienst  
Glas- und Rahmenreinigung  
Brand- und Wasserschadensanierung  
Gebäudesanierung, Aktenvernichtung



## Ausbildung zum/zur Bäcker/in, Ausbildungsdauer: 3 Jahre

Arbeitsbeginn ist in unserer Produktionsstätte schon ab drei Uhr morgens. Vielfältigste Aufgaben müssen von den Bäckern (m/w) im Team umgesetzt werden:

- › Backen von Brot
- › Herstellen von Kleingebäck, Feinback-, Dauerback- und Konditorwaren
- › Produktion von Teigen nach Rezepten
- › Abwiegen und abmessen der Zutaten für die richtige Mischung
- › Überwachung der Teigbildung und Gärungsvorgänge
- › Beschicken der Backöfen oder Backautomaten
- › Überziehen, glasieren oder garnieren der fertig gebackenen Waren
- › Bedienung der Rühr- und Knetmaschinen



Die Auszubildenden  
Michelle Gerken und  
Tobias Rusch mit ihrem  
Ausbilder Sebastian Klinke  
in der Produktion



**BERNER**  
EST. 1913

**BERNER Ladenbau GmbH & Co. KG**  
-Ladenbau in Bestform-

Wir bilden aus! Infos gibt es unter: [www.berner1913.de/karriere](http://www.berner1913.de/karriere)  
Bewirb dich jetzt und schick deine Bewerbung an:  
[bewerbung@berner1913.de](mailto:bewerbung@berner1913.de)

**BWB**  
Nommensen GmbH

Baubeschläge Werkzeuge Befestigungen

**IKON** **CLIQ**

Dorfstraße 15 • 24146 Kiel • Tel.: 0431 66 182-0 • [www.bwb-kiel.de](http://www.bwb-kiel.de)



Beratung · Planung · Montage  
**Sicherheitstechnik  
und Schließanlagen**

150 JAHRE  
ÜBER  
FÜR SIE DA

Ihr zuverlässiger  
**VOLLSORTIMENTS-  
Großhandelspartner**

**BACKRING NORD**

Wir liefern die guten Zutaten

[www.backring.de](http://www.backring.de)



Impressionen von den  
Prüfungsvorbereitungen



## UNSER NACHWUCHS. UNSERE ZUKUNFT. DAFÜR SETZEN WIR UNS TATKRÄFTIG EIN.

In unseren mehr als 60 Verkaufsstellen beschäftigen wir zurzeit 55 Auszubildende im Bereich Fachverkäufer im Lebensmittelhandwerk Schwerpunkt Bäckerei (m/w) und an unserem Produktionsstandort in Kiel-Meimersdorf bilden wir sieben Bäcker/innen aus. Unsere Nachwuchskräfte sollen sich bei uns sehr gut aufgehoben fühlen. Sie sind unsere Zukunft. Deshalb ist es eine Selbstverständlichkeit, dass wir die Ausbildung stetig verbessern und auf eine sehr gute Betreuung unserer jungen Talente setzen. Unser Hauptausbildungsteam – bestehend aus Sabine Schärff (Bereichsleiterin Verkauf), Meike Reimers-Geweke (Filialeiterin) und Sebastian Klinke (Bäcker und Ausbildungsbeauftragter in der Backstube) – sowie alle weiteren Ausbilder (m/w) in den Filialen und in der Backstube verfügen über einen Ausbilderschein nach der Ausbilder-Eignungsverordnung (AEVO).



**In der Region zu Hause...**  
...und einmal auch ganz in Ihrer Nähe.

Wenn's um Geld geht

 **Förde  
Sparkasse**

### Vertrauensvolle Ansprechpartner, vor allem auch in Prüfungssituationen

Um unseren Azubis das Ungewisse und die Angst vor der anstehenden Gesellen- bzw. Zwischenprüfung zu nehmen, bieten wir u. a. Termine zur Prüfungsvorbereitung an. Dort können Fragen gestellt werden, die noch auf der Seele brennen, und es gibt praktische Tipps zur Warenpräsentation wie z. B. zur Brötchenkorbgestaltung und der Zubereitung diverser Snackartikel. Auch die Beantwortung von drei Prüfungsfragen mündlich und schriftlich sowie die Brotbeschreibung gehören zum Programm.

Wir kommen aber nicht nur der fachlichen Ausbildung nach, sondern vermitteln und fördern ebenso die sozialen Kompetenzen. Auch sind wir uns unserer persönlichen Fürsorgepflicht bewusst und stehen unseren Nachwuchskräften jederzeit als vertrauensvolle Ansprechpartner zur Verfügung. Zudem suchen wir den Kontakt zu den Eltern. Jedes Vorstellungsgespräch mit minderjährigen Bewerbern wird selbstverständlich zusammen mit den

Erziehungsberechtigten geführt. Auch können diese seit 2015 am Ausbildungsstartertag teilnehmen.

### Unser Angebot als tarifgebundenes Unternehmen

Wir bieten als tarifgebundenes Unternehmen neben der entsprechenden Vergütung eine wöchentliche Arbeitszeit von 38,5 Stunden (inkl. der Berufsschultage) und ein flexibles Arbeitszeitmodell, das für ausreichend Freizeit zum Entspannen und Lernen sorgt. Nach einer absolvierten Ausbildung heißt es bei uns nicht „Tschüss“, sondern „Hallo“ – soweit unsere Azubis das wollen! Dabei ist für uns nicht nur die Abschlussnote ausschlaggebend, sondern auch der Mensch, der hinter dieser Note steht – sein Verhalten und die Entwicklung während der dreijährigen Ausbildung.

Lest auf den folgenden Seiten Statements von Azubis, Ausgelernten und Ausbildern sowie Mitarbeitern über die Ausbildung und das Arbeiten bei Steiskal.



**marvin**

clevere Software  
für schlaue Bäcker

**GOECOM GMBH & CO. KG**

**Internet:** [www.goecom.de](http://www.goecom.de)

**E-Mail:** [info@goecom.de](mailto:info@goecom.de)

**Telefon:** +49 (0) 7253 944 30

# KÄLTETECHNIK PLASS

... immer eine coole Nummer!



**24 Stunden Notdienst  
(0431) 68 21 08**

❄️ Kältetechnik

❄️ Klimatechnik

❄️ Schankanlagen

**... und vieles mehr. Fordern Sie uns heraus,  
wir lassen Sie nicht im Stich.**



**Ihr zuverlässiger Partner im gesamten Raum  
Schleswig-Holstein. Mehr Informationen unter:**

**[www.kaeltetechnik-plass.de](http://www.kaeltetechnik-plass.de)**

**Flemhuder Str. 1 · 24113 Kiel · Tel. (0431) 68 21 08**

## DAS IST LOS BEI STEISKAL. VERKÜRZTE AUSBILDUNG, WEITERBILDUNG, MUTTERSCHUTZ.



Als ich meine Ausbildung zum Bäckerei-Fachverkäufer bei Steiskal anfang, war ich erst etwas unsicher, ob es tatsächlich das Richtige für mich ist. Aber schon kurz nach dem Start waren alle Zweifel wie weggeblasen. Ich fühlte mich sofort wohl in dem tollen Team. Ich bekam stets alle notwendige Unterstützung, insbesondere auch vor Prüfungen. Ein Beweis dafür ist wohl auch, dass ich 2015 meine Prüfung als bester Kieler abschließen konnte und danach dann bei der Landesmeisterschaft der fünf Besten Zweiter wurde. Ich hoffe, dass ich so etwas mit dem Vorurteil aufräumen kann, dass dieser Job nur etwas für Frauen ist.

**Mirco Schwark, 2015 prüfungsbester Kieler**

Mit Herz, Hand und Verstand – seit einem Vierteljahrhundert bin ich jetzt bei der Bäckerei Steiskal. In dieser Zeit konnte ich viel Erfahrung in meinem Job sammeln und freue mich, diese an unsere Azubis weitergeben zu können. Damit es nicht läuft wie in vielen anderen Betrieben, haben Sabine Schärff (Bereichsleiterin Verkauf) und ich das Konzept für die Prüfungsvorbereitung entwickelt und es dann auch kurzerhand umgesetzt. Damit haben wir schon vielen Azubis zu einer erfolgreichen Gesellenprüfung verholfen.

**Meike Reimers-Geweke, Ausbilderin & Leiterin der Filiale in Kronshagen**



*Dass ich meine Ausbildung verkürzen kann, das habe ich zu einem großen Teil dem Steiskal-Team zu verdanken. Die erfahrenen Kollegen stehen einem mit Rat und Tat jederzeit zur Seite. Dabei erwerbe ich nicht nur viel Fachwissen, sondern konnte auch mein Selbstbewusstsein stärken. Wer mit Interesse am Backhandwerk, einer gewissen Portion Ehrgeiz und Freude an Teamarbeit bei Steiskal seine Ausbildung startet, der wird nicht enttäuscht und schafft sich beste Voraussetzungen für eine erfolgreiche Berufslaufbahn.*

**Jennifer Krukow, Auszubildende zur Fachverkäuferin im Lebensmittelhandwerk mit Schwerpunkt Bäckerei**



*Aktuell bin ich stellvertretende Filialleiterin im Steiskal-Backhaus Café & Bistrorante. Diese Aufgabe macht mir besonders viel Spaß, da wir hier ein breit gefächertes Sortiment haben: Neben Backwaren und Frühstück ist dies die einzige Filiale, die auch Burger & Pizza anbietet. Begeistert hat mich auch, dass ich vor ein paar Jahren die Möglichkeit bekam, eine Fortbildung zur Ernährungsberaterin zu realisieren. Wenn man interessiert ist, bietet Steiskal diverse Möglichkeiten, sich fachlich weiterzubilden.*

**Michaela Kattner, Ausbilderin & stellv. Leiterin der Filiale im Backhaus**

# Kleine Größe, großer Geschmack.



**DIE SINALCO  
SCHMECKT...**

 [sinalco.de](https://www.sinalco.de)



Schon früh war es mein großer Traum, mich irgendwann mit einer Backstube selbstständig zu machen. Die Ausbildung bei Steiskal schafft dafür beste Voraussetzungen. Hier wird man bestens unterstützt, um einen perfekten Karrierestart hinzulegen.

**Tobias Rusch, Auszubildender zum Bäcker**

Das Bäckerhandwerk ist ein Beruf mit Tradition, den es hoffentlich auch noch lange gibt. Ich liebe ihn einfach und hoffe, irgendwann einmal zu den bekanntesten Bäckern zu gehören. Das Steiskal-Ausbildungsmodell mit seinen vielen Weiterbildungsmöglichkeiten bietet mir dafür die besten Chancen.

**Michelle Gerken, Auszubildende zur Bäckerin**



**WIR WOLLEN, DASS ALLES GUT  
ZUSAMMENPASST.**



Auch im Zusammenspiel mit unseren Kunden.  
Service, kompetente Beratung und Sauberkeit sind uns ebenso wichtig wie die hohe Qualität unserer Arbeit.



www.karde.de  
Waisenhofstr. 22, Kiel  
Tel.: 04 31.943 34

**Karde**  
MALEREIBETRIEB

Meine Ausbildung zur Bäckereifachverkäuferin absolvierte ich 1988. Nach meiner Erziehungszeit habe ich im Jahr 2000 in Teilzeit bei Steiskal begonnen und anschließend ein „Aufbautraining“ zur Filialleiterin angeboten bekommen. Mein Steckenpferd ist die Nachwuchsförderung. Heute kümmere ich mich um mehrere Filialen und achte insbesondere darauf, unserem Nachwuchs eine vertrauensvolle Ansprechpartnerin zu sein und ihnen perfekte Entwicklungs- und Lernmöglichkeiten zu bieten. Dazu gehören auch die speziellen Vorbereitungen im Prüfungsfall, die ich mit meiner Kollegin Meike Reimers-Geweke ins Leben gerufen habe.

**Sabine Schärff, Bereichsleitung Verkauf**



Teamarbeit steht bei der Bäckerei Steiskal an erster Stelle. Jeder hilft jedem und auch bei den Ausbildern gibt es immer ein offenes Ohr. Das ist für mich, die im ersten Lehrjahr ist, besonders wichtig und angenehm.

**Franziska Weidner, Auszubildende zur Fachverkäuferin im Lebensmittelhandwerk mit Schwerpunkt Bäckerei**

*Grün belebt.*

Ihr Ladenkonzept, Ihre Marke, Ihren Gewinn, Ihr Leben.

Story's unter: [KONZEPTWERKSTATT.de](http://KONZEPTWERKSTATT.de)

TT

KONZEPTWERKSTATT



*Ich bin Bäcker aus Leidenschaft. Vor ein paar Jahren habe ich meinen Meister gemacht und mittlerweile gebe ich mein Fachwissen an den Nachwuchs weiter. Dem Nachwuchs betreuend und beratend zur Seite zu stehen, ist für mich eine schöne Abwechslung zum normalen Bäckeralltag. Es bereitet mir Freude, etwas dazu beizutragen, dass das schöne Bäckerhandwerk nicht ausstirbt. So erfüllt es mich auch jedes Mal mit Stolz, wenn ein Steiskal-Azubi eine gute Gesellenprüfung ablegt oder beim Landespokalbacken gut abschneidet.*

**Sebastian Klinke, Ausbilder der Auszubildenden zum/r Bäcker/in**



*Seit meiner Ausbildung 1993 bin ich nun schon bei Steiskal angestellt. Mir gefällt die familiäre Atmosphäre. So war es auch kein Problem, nach meiner dreijährigen Babypause wieder in den Betrieb einzusteigen. Mittlerweile befinde ich mich bei Steiskal im „Aufbautraining“ zur Filialleiterin.*

**Nicole Bock, Bäckereifachverkäuferin**



*Ich übe den Beruf der Bäckereifachverkäuferin bereits seit ca. 30 Jahren aus. Trotz der üblichen Höhen und Tiefen bin und war ich mir immer sicher, die richtige Wahl getroffen zu haben, denn die Arbeit im Team und der tägliche Kundenkontakt sind mir sehr wichtig. Meine einjährige Ausbilderprüfung habe ich bereits vor 20 Jahren absolviert. Seit 2012 gebe ich bei Steiskal als Verkäuferin und Ausbilderin meine Begeisterung für den Beruf an den Nachwuchs weiter und stehe jederzeit mit Rat und Tat zur Seite.*

**Martina Fenske, Ausbilderin & Leiterin der Filiale am Exer**

## INTERESSE GEWECKT? BEWIRB DICH JETZT!

Wenn unsere Ausbildungsbroschüre Deine Neugierde auf eine zukunftsorientierte, vielseitige Ausbildung als **Bäcker/in** oder **Fachverkäufer/in im Lebensmittel-handwerk mit Schwerpunkt Bäckerei** geweckt hat, Du Freude an der Arbeit im Team hast und Pünktlichkeit und Zuverlässigkeit für Dich selbstverständlich sind, dann bewirb Dich jetzt – schriftlich oder per E-Mail bei **Frau Wenke Kahlert**. Gerne steht sie Dir telefonisch unter **0431 54554-55** auch als Ansprechpartnerin für weitere Fragen zur Verfügung.

**Bäckerei Steiskal GmbH & Co. KG**  
Radewisch 160  
24145 Kiel-Meimersdorf  
kahlert@baecker-steiskal.de



Online-Bewerbungsformular und weitere Infos  
findest Du, wenn Du den QR-Code scannst.

# Géramont

*C'est bon!*



**Der französische Marken-Snack  
bei Bäckerei Steiskal**



Probieren Sie  
die cremig-zarten Scheiben.  
Sahnig mild im Geschmack –  
für echten Géramont-Genuss!

Leckere Snack-Ideen und Rezepte finden Sie auf:  
[www.savencia-fdfoodservice.de](http://www.savencia-fdfoodservice.de)



**SAINT  
ALBRAY**

**CHAUMES**

**Saint  
Agur**



**Brunch**



---

# UNSER KONTAKT. FÜR DICH.

Bäckerei Steiskal GmbH & Co. KG  
Radewisch 160  
24145 Kiel-Meimersdorf

Tel.: 0431 54554-0  
Fax: 0431 54554-45  
info@baecker-steiskal.de



[www.baecker-steiskal.de](http://www.baecker-steiskal.de)

