

PRESSEMITTEILUNG

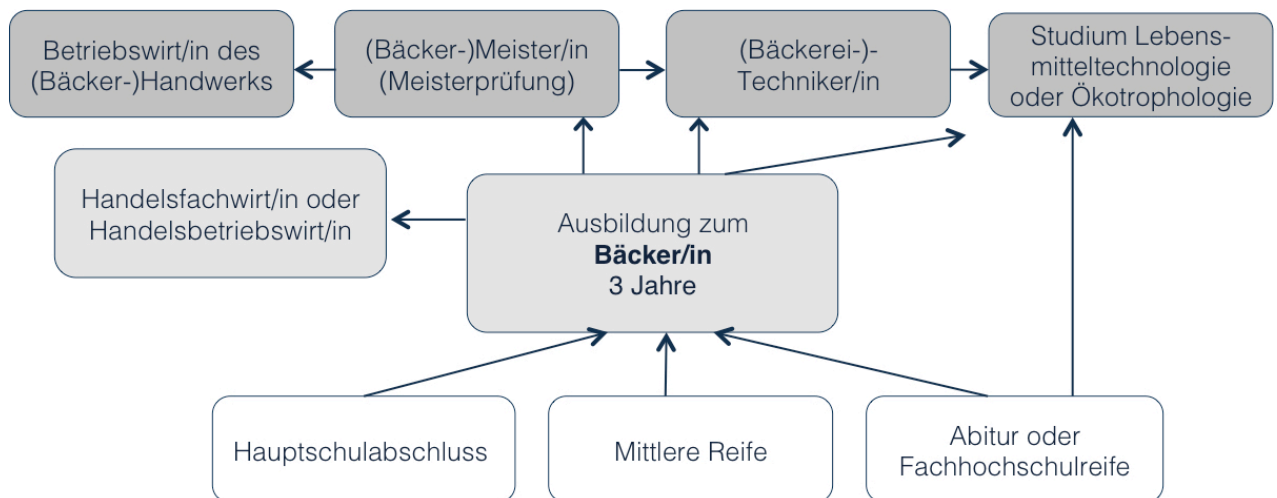
Frisch gebacken – foodjobs.de zeigt Karrierewege in der Brot- und Backwarenbranche

- **Brot- und Backwarenindustrie bietet vielfältige Karrierewege**
- **foodjobs.de erweitert die Rubrik „Karrierewege“ um Brot- und Backwarenbranche**
- **Bester Verdienst in der Süßwarenbranche**

17.03.2016, Düsseldorf.

Bäckereien sind voll von genussvollen Leckereien wie Brot, Brötchen oder auch Croissants. Wie wäre es, diese Leckereien selbst herzustellen und einen Einstieg in diese Branche zu finden? foodjobs.de zeigt in der Rubrik "Karrierewege", welche Möglichkeiten es für Berufseinsteiger in der Brot- und Backwarenbranche gibt.

Vielfältige Möglichkeiten als Bäcker/in



Quelle: foodjobs GmbH | Februar 2016

Wellness und Gesundheit sind Trumpf gerade auch bei den Backwaren: 67 %¹ der Verbraucher kaufen gesundheitsbewusst ein, Bio-Brot und –Backwaren werden immer häufiger nachgefragt - Tendenz steigend! Und dem Verlangen nach mehr Convenience, dem so genannten bequemen Essen, ist alleine mit abgepackten Broten und Backwaren noch längst nicht genüge getan. In Zeiten von Zeitknappheit, Online-Shopping und einem echten Revival der ‚Abendbrotkultur‘ steht einem stetigen Absatzwachstum wenig im Weg.

Profitieren von den veränderten Gewohnheiten können auch die Mittelständler und Familienunternehmen, die in Deutschland rund 68 % Marktanteil besitzen.

¹ Quelle: GfK Trends 2014, Nestlé-Studie, Qualität 2012

Der Weg in eine dynamische Branche mit viel Raum für Neues

Im Mittelpunkt der Ausbildung zum "Bäcker/in" stehen unter anderem Zutaten, Gärungsprozesse oder auch Lebensmittelhygiene. Eine Weiterbildung führt nach einjähriger bzw. zweijähriger Berufspraxis zum „Bäckereitechniker/in“ oder zum „Bäckermeister/in“. Und wie immer gilt: Die Ausrichtung und Struktur des Ausbildungsbetriebes ist verantwortlich für die Qualität und Vielfalt des Erlernten und legt durchaus wichtige Grundlagen für die weiteren Karriereschritte. Praktika und frühzeitiges Informieren und Netzwerken helfen Interessierten ihre Entscheidungen gut vorzubereiten.

Was genau macht ein(e) Bäckereitechniker/in? Neben der Beschäftigung in Großbäckereien, besteht die Möglichkeit sich auf die Herstellung von Dauerbackwaren, wie Kekse, Schokolade zu spezialisieren oder gar die Seiten zu wechseln, und sich bei der Entwicklung und Produktion von Maschinen für das Ernährungsgewerbe einzubringen.

Die Verdienstspanne in der Brot- und Backwarenbranche beläuft sich für Lebensmitteltechniker als Bäckereitechniker von 30.000 Euro bis 38.000 Euro jährlich. Bei einer Anstellung in der Süßwarenbranche fällt der Verdienst höher aus als in der Brot- und Backwarenbranche, das ergab die online-Umfrage von foodjobs.de über das Einstiegsgehalt in der Lebensmittelbranche.

„Wir möchten mit www.foodjobs.de jungen Menschen bei der Berufswahl und Karriere neue, frische Impulse anbieten und aufzeigen, wo spannende Entwicklungen in der Lebensmittelbranche auch Spielräume für die eigene Entwicklung ermöglichen“, so Bianca Burmester, Geschäftsführerin von foodjobs.de.

Weitere und ausführliche Informationen zu den Karrierewegen und Gehältern in der Brot- und Backwarenbranche gibt es unter: <http://www.foodjobs.de/Karrierewege-in-der-Brot-und-Backwarenbranche>

Ansprechpartner für Presseanfragen:

Bianca Burmester
Geschäftsführerin
foodjobs GmbH
Kaarster Weg 19
40547 Düsseldorf
Telefon: +49.211 957 647 7-0
E-Mail: presse@foodjobs.de
Homepage: www.foodjobs.de

Mehr über foodjobs.de:

Das Online-Jobportal foodjobs.de bietet Kandidaten, die in der Lebensmittelwirtschaft ein- und aufsteigen möchten, als Karrierebegleiter genau die passenden Job-Angebote, die richtige Orientierung und hilfreiche Tipps. Für die gesamte Branche werden wertvolle Inhalte aufbereitet, welche die Karriere unterstützen. Unternehmen aus der Lebensmittelwirtschaft und ihre Zulieferer erhalten neben klar strukturierten Angeboten bei der Veröffentlichung ihrer Stellenangebote auch Beratung bei Fragen rund um Media und Employer Branding.