

HIER BIN
ICH
RICHTIG



Eine **Rebellion** für bewusste Menschen

Es war einmal ein Bäcker aus Neumarkt, der wollte groß werden und viele Filialen haben.
Deswegen hat er sich entschieden, industrielle Wege einzuschlagen,
um möglichst viele Produkte und ein großes Sortiment anzubieten.

Damit das Produkt immer gleich ist und allen gefällt,
wurden Hilfsmittel vom Großhandel zugekauft.

Nach gutem Wachstum und einem Anwachsen auf über 30 Fachgeschäfte
und mehr als 240 Mitarbeiter/innen gab es jedoch diesen Moment des Innehaltens,
einen Moment, an dem man sich gefragt hat,
ob das alles für einen der richtige Weg ist.

Zu diesem Zeitpunkt standen große Investitionen und ein Generationswechsel an.
Es musste entschieden werden, ob man wirklich weitermacht,
wieder einmal großes Risiko eingeht oder dieses harte Handwerk einfach aufgibt.

Wir - die Familie Feihl und alle Mitarbeiter/innen –
sind diesen neuen Feihl-Weg gegen etliche internen
und externen Widerstände gegangen.

Wir waren fest davon überzeugt, das Richtige zu tun.

Das richtige Handwerk, das richtige Produkt und damit die richtige Idee.



DIE FEIHL-LEITWERTE

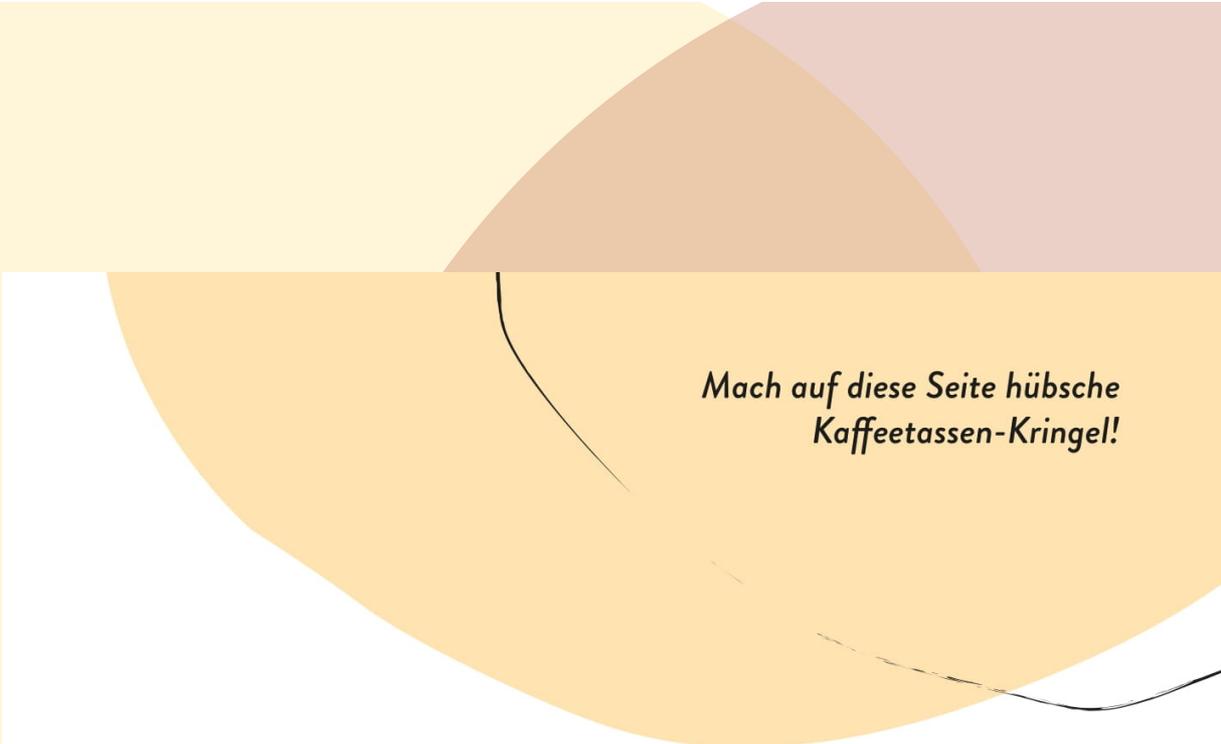
Und – TADAAH – hier sind sie: unser gemeinsames Fundament, unsere Basis, unser gemeinsames Verständnis, unsere Grundrezeptur, unsere Leuchttürme, ... ok, wir machen's kurz – unsere Leitwerte.

In einem intensiven Beteiligungsprozess haben wir diese Leitwerte als Orientierung für alle Mit-Rebellen herausgearbeitet. Sie stecken in jedem von uns. Nur jetzt wissen wir, dass uns diese Worte und Eigenschaften wichtig sind und alle miteinander verbinden.

Diese Leitwerte sollen jedem von euch Orientierung im täglichen Miteinander mit unseren Kollegen, Lieferpartner und Gästen geben. Nehmt diese Werte in euren Herzen und euren Köpfen mit und lasst sie durch eure Taten spürbare Realität werden.



Diese Leitwerte werden durch euch zum Leben erweckt.



*Mach auf diese Seite hübsche
Kaffeetassen-Kringel!*

GASTGEBER-PRINZIP À LA FEIHL

Schon da fängt der Unterschied zu vielen anderen Bäckern an.

Wir haben das Ziel, unsere Gäste mit herzlichen FEiHL-Momenten jeden Tag zu überraschen. Weg von distanzierter Kunden-Bedienung hin zu persönlicher Gäste-Beziehung.

Und wenn wir Gäste empfangen, dann sind wir als begeisterte Gastgeber auf Augenhöhe für alle da. Und für unsere Gäste fühlt sich natürlich das GANZE FEiHL-Team verantwortlich. Von der Backstube, über den Versand, hin zum Büro und zurück in den Verkauf – jeder von euch darf sich als stolzer **FEiHL-Gastgeber** sehen.

Lasst uns unsere Gäste gut gelaunt begrüßen und nehmt sie einfach herzlich in die FEiHL-Familie auf.

So einfach ist die Rebellion der Freude!
So einfach ist das Gastgeber-Prinzip à la FEiHL.

VON DER BEWERBUNG BIS ZUR RENTE



VERKAUFSLEITUNG

TEAMLEITUNG

FILIALLEITUNG

GASTGEBER/-IN

AUSBILDUNG



**PRODUKTIONS-
LEITER/-IN**

ABTEILUNGSLEITER/-IN

**BÄCKER/-IN ODER
KONDITOR/-IN**

AUSBILDUNG

EXTERNE FORTBILDUNG +
TRAININGS UND WORKSHOPS IN DER FEIHL-AKADEMIE +

AZUBI FIRST!

Ein leckerer Erdbeerkuchen, ein knuspriges Brot, ein Cappuccino mit einem Herz. Es macht so unfassbar stolz, etwas mit den eigenen Händen zu schaffen. Sei es in der Backstube, im Büro oder am glücklichen Gast. Gerade für junge Leute, die lieber anpacken als rumhocken, haben wir einen guten Plan für den Berufseinstieg. Mach deine Ausbildung bei Menschen mit Herz und Anspruch.

KOMM ZU FEIHL.

Für Dich als neuen Azubi haben wir uns was ganz Besonderes überlegt: du bekommst neben einem guten Lohn deinen **persönlichen Buddy**. Hört sich nach Butler an, ist aber viel besser. Du bekommst einen erfahrenen FEiHL-Rebellen an deine Seite, der dich während der kompletten Ausbildungszeit unterstützt. Nenn ihn Meister, Helfer, Unterstützer, Coach oder einfach Freund, der Dir das Beste von sich mit auf den Weg gibt.

Natürlich geht nach der Ausbildung die Party erst richtig los. Wir garantieren Dir die Übernahme in eine Festanstellung. Hey, und klar – Du hast ab dann die Chance mit uns noch weiterzukommen. Nimm einfach an internen und externen Weiterbildungen teil oder mach Dich auf den Weg zum Projektleiter, Teamleiter, Filialeiter, Verkaufsleiter oder Ausbilder. Einfach so, mit Deinem Willen, Einsatz und ein wenig Siegermentalität.

Und das bist du uns gleich wert:

1. Lehrjahr **1000€** brutto im Monat
2. Lehrjahr **1250€** brutto im Monat
3. Lehrjahr **1500€** brutto im Monat

- ➔ **Fachverkäufer/-in im Lebensmittelhandwerk**
- ➔ **Bäcker/-in**
- ➔ **Konditor/-in**
- ➔ **Kauffrau/-mann für Büromanagement**

NICHT SCHLECHT ODER?

JUNG? MOTIVIERT?
Perfekt! Nehmen wir!

Viele fragen uns, was das kleine „i“ in FEiHL bedeutet und hier ist es. Es steht für die kleinen Interessen am Kollegen, für das i-Tüpfelchen mehr, was wir gerne geben und uns darüber freuen, wenn das zu unserer Haltung fest dazu gehört.

Was machen wir so an kleinen und großen „i“-Tüpfelchen?

● WEIHNACHTSGELD

Die nicht selbstverständliche Zuwendung des Weihnachtsgeldes ist uns ein großes Bedürfnis. Wir freuen uns, wenn Du in der besinnlichen Zeit über einige zusätzliche Möglichkeiten verfügst, Dich oder Deine Liebsten glücklich zu machen. Vielleicht reicht es auch noch für den ein oder anderen Lebkuchen fürs Team.

● URLAUBSGELD

Urlaub ist Erholung. Erholung ist Kraft tanken. Wir unterstützen Dich mit einer zusätzlichen privaten Altersvorsorge. Damit Du Dich auch in Zukunft optimal erholen kannst. Vielleicht reicht es auch noch für eine Urlaubs-Postkarte ans Team.



● GEBURTSTAGSGESCHENK

Du hast Geburtstag? Das feiern wir! Und mit unserer kleinen Aufmerksamkeit wünschen wir viel Glück, Gesundheit und weitere schöne Jahre mit der FEiHL-Familie.

● HOCHZEITSGESCHENK

Du traust Dich? Wunderbar! Wir als Familienbäckerei freuen uns über jede Familiengründung. Das schenkt Stabilität, Halt und gibt dem Leben noch mehr Sinn. Zu diesem feierlichen Anlass schenken wir Dir ein FEiHL-Hochzeits-Geschenk mit den allerbesten Wünschen! Übrigens: FEiHL kann auch Hochzeits-Torten...

● GESCHENK ZUR GEBURT DES KINDES

Nachwuchs ist wunderbar! Da wir uns als große Familie betrachten, freuen wir uns ebenfalls riesig über Deinen Familien-Zuwachs. Aus diesem Grund schenken wir Dir mit einem glücklichen Lächeln unsere FEiHL-Aufmerksamkeit zur Geburt.

Wir wünschen viel Geduld, wenig Augenringe und vor allem glückliches Strampeln in der Wiege.

● WEITERBILDUNGSMÖGLICHKEITEN

Bildung ist Vorsprung! Auch wenn Bildung Geld kostet, ist es uns ein großes Anliegen, Dir alle möglichen Türen zur Weiterbildung zu öffnen. Wir fördern sowohl finanziell, aber auch zeitlich Deine Weiterbildung. Weil Du uns wichtig bist! Einfach so, mit Deinem Willen, Einsatz und ein wenig Siegermentalität.



● **JOB-RAD**

Ja – mia san mit'm Radl da! Fahrradfahren ist gut für deine Fitness, die Umwelt und nun auch für deinen Geldbeutel. Wir unterstützen Dich bei der Finanzierung eines E-Bikes, damit Du mobil bist und gleichzeitig einen Betrag zur Nachhaltigkeit leistest.

● **KOSTENLOSER PERSONALVERZEHR IN DER PAUSE AM ARBEITSTAG**

Wir laden Dich einfach ein. Knuspern am Arbeitstag in Deiner Pause auf unsere Kosten! Ehrlich – gratis, ohne Geld, kostenlos gilt das für eine große Auswahl an Thekenprodukten, Heißgetränken und Leitungswasser! Lerne so spielerisch-hungrig unser gesamtes Sortiment an besten Bäckereiprodukten kennen. Keine halben Sachen – sonst wärst Du ja nicht bei FEiHL! Guten Appetit!

● **ARBEITSKLEIDUNG**

Wir wollen einfach gut aussehen. Unser gepflegter Auftritt nach außen ist uns wichtig. Deswegen stellen wir Dir die passende Arbeitskleidung kostenlos zur Verfügung. Und das BESTE: sogar das Waschen übernehmen wir und Du bekommst die Arbeitskleidung frisch duftend überreicht.

● **UNTERSTÜTZUNG BEI DER WOHNUNGSSUCHE**

Du suchst eine neue Wohnung, Haus oder Bauernhof bei uns in der Region? Wir sind in unserer Heimat gut vernetzt und helfen Dir gerne mit unseren Kontakten. Je näher Du an einem guten Bäcker wohnst, umso besser ist es – alte Bauernweisheit.

● **BETRIEBSFEIERN**

Wer gut arbeitet, darf auch gut feiern! Um unseren Mitarbeitern einige **entspannte Stunden mit den Kollegen** zu ermöglichen, gibt es jedes Jahr lustige Sommer- oder Weihnachtsfeiern, Backstube-führungen und andere organisierte Veranstaltungen. Komm mit dazu und werde Teil der großen FEiHL-Familie.

*Feste feiern,
wie sie fallen!*

Ausbildung zum/zur Fachverkäufer/-in im Lebensmittelhandwerk

Wir haben eine **Service-Rebellion** in unseren über 30 Fachgeschäften angezettelt: wir haben bei uns ab jetzt keine Kunden mehr - sondern **Gäste**, die wir mit offenen Armen willkommen heißen. So wie früher, wo man sich kannte und selbstverständlich grüßte.

Eine Richtige **Freude-Rebellion** auf. Das betrifft insbesondere alle Mitarbeiter, aber auch Gäste. Wir haben tolle Produkte, gut gemachte Fachgeschäfte und Spitzen-Mitarbeiter. Wenn das kein Grund zur Freude ist!

Deine Aufgaben als Fachverkäufer/in im Lebensmittelhandwerk sind:

- Fachgerechte Beratung der Gäste
- Gästeorientierte Warenpräsentation
- Einräumen und Lagern der Lebensmittel unter Beachtung der Qualitätskontrolle
- Bestandteile und Inhaltsstoffe der Produkte kennen (z.B. Allergene)
- Kenntnisse der HACCP (Qualitätssicherung)

Ausbildungsdauer:

3 Jahre

Zwischenprüfung:

Während der Berufsausbildung ist eine Zwischenprüfung durchzuführen. Sie soll vor dem Ende des zweiten Ausbildungsjahres stattfinden.

Abschluss- und Gesellenprüfung:

Die Ausbildung schließt mit einer Gesellen-/Abschlussprüfung ab.

Was wir von Dir erwarten:

- Kommunikationsfähigkeit
- Gepflegtes äußeres
- Teamfähigkeit
- Ehrlichkeit
- Pünktlichkeit
- Belastbarkeit
- Kopfrechnen für die Kassenabrechnung

Ausbildung zum/zur Bäcker/in

Mit der Ausbildung zum Bäcker/in bei der Bäcker Feihl GmbH kannst Du jetzt den Grundstein für Deine berufliche Zukunft legen

Zum einen haben wir mit Blick auf die Backstube eine **Qualitäts-Rebellion** bereits losgetreten:

wir setzen kompromisslos auf die besten Zutaten aus der Region, backen grundsätzlich mit Mehl, Wasser und Salz und lassen alles weg, was chemisch und unnatürlich ist. Lange Reifezeiten, eigene Natursauerteige und wilde Hefen sorgen für lange Frischhaltung und bessere Bekömmlichkeit.

Ausbildungsdauer:

3 Jahre

Zwischenprüfung:

Während der Berufsausbildung ist eine Zwischenprüfung durchzuführen. Sie soll vor dem Ende des zweiten Ausbildungsjahres stattfinden.

Abschluss- und Gesellenprüfung:

Die Ausbildung schließt mit einer Gesellen-/Abschlussprüfung ab.

Was wir von Ihnen erwarten:

- Teamfähigkeit
- Zuverlässigkeit
- Lernbereitschaft
- Motivation
- Pünktlichkeit
- Kommunikationsfähigkeit

Ausbildung zum/zur Konditor/in

Als Konditor stellst du handwerklich kreative und feine Backwaren wie Torten und Lebkuchen her.

Außerdem planst du den Bedarf an Zutaten und sind für deren richtige Lagerung verantwortlich.

Du stellst verschiedene Teige her und backst daraus Kuchen, Plätzchen und Torten, die Du dann verzierst und garnierst.

Ausbildungsdauer:

3 Jahre

Ausbildungsform:

Duale Ausbildung im Ausbildungsbetrieb und in der Berufsschule oder schulische Ausbildung an einer Berufsfachschule

Überbetriebliche Lehrlingsunterweisungen

- z.B. Umgang mit Isomalt (Zucker)
- ziehen, gießen, blasen
- Marzipanfiguren
- Krokant in Form eines Krokant Körbchens
- Speiseeis

Zwischenprüfung:

Während der Berufsausbildung ist eine Zwischenprüfung durchzuführen. Sie soll vor dem Ende des zweiten Ausbildungsjahres stattfinden.

Abschluss- und Gesellenprüfung:

Die Ausbildung schließt mit einer Gesellen-/Abschlussprüfung ab.

- Praktische Prüfung
- Schriftliche Prüfung

Was wir von Dir erwarten:

- Guter Geruchs- und Geschmackssinn
- Handwerkliches Geschick
- Kreativität
- Sauberkeit
- Pünktlichkeit

... Was gibt es jetzt noch zu sagen?

Wir machen beste Backwaren mit Sinn.

Die FEiHL-Rebellion startet **hier**.

Bewirb dich gerne per **Mail** an die : info@baecker-feihl.de

Per **WhatsApp** unter der 0170 384 327 1

Oder per **Post** an folgende Adresse:

Der Bäcker Feihl GmbH
Am Kornfeld 4
92318 Neumarkt

Noch viel, viel mehr Infos gibt es auf den eigenen FEiHL-Kanälen auf Facebook, Instagram, TikTok.

Wir freuen uns auf D I C H !