



# Betrieb - Beruf - Ausbildung

---

## Wir über uns – Info's für Schulabgänger

---

### 1. Unsere Firma:

(Name, Anschrift, Telefon, Internet)

Mühlenbäckerei Rudolf Jung GmbH & Co. KG

Adolfstraße 20

56457 Westerburg

[www.die-muehlenbaecker.de](http://www.die-muehlenbaecker.de)

[bewerbung@die-muehlenbaecker.de](mailto:bewerbung@die-muehlenbaecker.de)

### 2. Unser(e) Ansprechpartner für Beruf und Ausbildung:

(mit Telefonnummer[n] und E-Mail)

Corinna Brix

02663-980238

[corinna.brix@die-muehlenbaecker.de](mailto:corinna.brix@die-muehlenbaecker.de)

### 3. Unser Firmenportrait:

(kurze Entwicklung, Produkte, Dienstleistungen)

#### Geschichte und Philosophie

Die Mühlenbäcker sind seit 1615 Müller und mahlen seit 1889 Mehl in der Westerburger Mühle. Die Backwaren sind von bester Qualität und das Mühlrad wird bis heute mit reiner Wasserkraft angetrieben. Das Getreide stammt von Bauern aus der unmittelbaren Umgebung. Mit jedem Brot und jedem Brötchen wird die lange Tradition des Müller- und Bäckerhandwerks fortgesetzt.

Für die Mühlenbäcker ist der Westerwald Heimat. Hier wird seit Generationen gelebt, gemahlen und gebacken. Regionale Rohstoffe werden genutzt: Milchprodukte kommen vom Milchbauern aus dem Nachbarort, Obst wie Pflaumen und Erdbeeren von heimischen Feldern. Auch Eier und Butter stammen von Höfen, die nur wenige Kilometer entfernt liegen. Qualität, Geschmack und Sicherheit stehen an erster Stelle. Um die Herstellungsprozesse zu optimieren, bilden sich die Mühlenbäcker ständig weiter. Dabei setzen sie auf traditionelles Handwerk kombiniert mit modernster Backtechnik. So wird beispielsweise das Laugengebäck mehrmals wöchentlich frisch hergestellt und versorgt Westerwald und Taunus mit einem breiten Sortiment bester Backwaren in höchster Produktqualität.

#### Wachstum und Innovation

Im Jahr 2023 eröffneten die Mühlenbäcker neue Filialen in Usingen, Herschbach, Hadamar und im REWE Montabaur. Diese Filialen verfügen über ein hochmodernes Innendesign und bieten den Kunden einen neuen Lieblingsplatz zum Verweilen. Gemütliche Sitzecken treffen auf moderne Chill-Areas, so dass sich die Kunden rundum wohlfühlen können. Die harmonische Atmosphäre lädt zum Verweilen ein und schafft

---

einen Treffpunkt für die ganze Familie. Von kleinen warmen Snacks bis hin zu leckeren Kuchenkreationen ist für jeden Geschmack etwas dabei.

Mit mittlerweile 51 Filialen und weiteren geplanten Standorten in diesem und im nächsten Jahr sind die Mühlenbäcker kontinuierlich auf Wachstumskurs. Über 500 Mitarbeiter sowie derzeit 50 Auszubildende sind für das Unternehmen tätig. Auch die Ausbildung junger Menschen liegt den Mühlenbäckern am Herzen, deshalb investieren sie in die Aus- und Weiterbildung ihrer Auszubildenden. Die Mühlenbäcker können bereits auf 130 Jahre Backtradition und über 455 Jahre Mühlertradition zurückblicken. Auch in Zukunft wird sich das Unternehmen stetig weiterentwickeln, an hohen Qualitätsstandards festhalten und weiterhin mit echtem Bäckerhandwerk überzeugen. Der Blick ist stets nach vorne gerichtet, um mit neuen Ideen und Innovationen die Tradition fortzuführen und den Kunden das Beste zu bieten.

---

#### **4. Berufe in unserer Firma:**

Bäcker, Konditoren, Produktionshelfer, Fahrer, Kommissionierer

---

Bäckereiverkäufer, Bäckereifachverkäufer

---

Spül- und Reinigungskräfte

---

Haustechniker

---

Verwaltungsberufe (Personal, Buchhaltung, usw.)

---

#### **5. Unsere Ausbildungsberufe:**

BäckerInnen, Konditoren Innen

---

Bäckereifachverkäufer Innen

---

Systemgastronomen

---

## 6. Ausbildungsinhalte des/der Ausbildungsberufs/-berufe:

(evtl. kurze Darstellung, Ort der Berufsschule)

Ort der Berufsschule Westerburg oder Koblenz, je nach Ausbildungsberuf

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

## 7. Schulische und weitere Voraussetzungen für die Ausbildungsberufe:

(Schulabschluss, auch Schwerpunktfächer, Zusatzqualifikationen)

Berufsreife

---

---

---

---

## 8. Berufliche Weiterbildungs- und Aufstiegsmöglichkeiten nach der Ausbildung:

Filial- und Abteilungsleitung

Bezirksleitung

Verkaufstrainer

Meister, Verkaufsleiter usw.

---

---

---

## 9. Wir suchen Azubis in folgenden Ausbildungsberufen:

(bitte mit Anzahl und Jahresangaben der voraussichtlichen Einstellungen)

Bäckereifachverkäufer Innen (50)

Bäcker Innen (2)

Konditor Innen (1)

Systemgastronomen (4)

---

---

---

## 10. Weitere Hinweise:

(Bewerbungsfristen, Übernahme nach Ausbildung, Ausbildungswerkstatt, Ausbildungsvergütung etc.)

Übernahmequote nach der Ausbildung von 95% in ein Vollzeit Arbeitsverhältnis

Ausbildungsvergütung nach Tarif plus zusätzliche Boni

Regelmäßige Azubitreffen und Schulungen

Azubiausflüge

---

---

---

---