

# Ausbildung

## 1 Firma

# Der perfekte Start ins Berufsleben

*Einen Ausbildungsplatz gefunden? Herzlichen Glückwunsch! Damit das Berufsleben ohne Sorgen und erfolgreich beginnen kann, liefert Profil die wichtigsten Informationen zum Ausbildungsbeginn von a bis Z.*

**Ärztliches Gesundheitszeugnis:** Ist der Auszubildende noch keine 18 Jahre alt, benötigt der Arbeitgeber ein ärztliches Gesundheitszeugnis. Im Nahrungsmittelbereich ist ein Gesundheitszeugnis immer vorgeschrieben.

**Berufsausbildungsbeihilfe:** Eventuell kann eine Ausbildungsbeihilfe beantragt werden. Dabei hängt die Höhe zum Beispiel vom Alter, Familienstand, und der Miete ab. Am besten die Beihilfe schon frühzeitig bei der Agentur für Arbeit beantragen.

**Berufsunfähigkeit:** Es kann immer etwas passieren – Krankheit oder Unfall. Erst nach fünf Jahren im Beruf hat man Anspruch auf gesetzliche Hilfe, die Erwerbsminderungsrente. Daher ist so früh wie möglich vorzusorgen.

**Gesetzliche Kranken- und Pflegeversicherung:** Wer ein eigenes Einkommen hat, benötigt auch eine eigene Kranken- und Pflegeversicherung.

**Girokonto:** Spätestens bei Ausbildungsbeginn braucht der Auszubildende ein eigenes Girokonto. Ein Vergleich lohnt sich: Bei vielen Banken gibt es für Auszubildende kostenfreie Girokonten.

**Kindergeld:** Wenn man 18 Jahre alt ist, das 25. Lebensjahr aber noch nicht vollendet hat, nicht verheiratet ist und mit einer Ausbildung anfängt

- dann haben die Eltern eventuell noch Anspruch auf Kindergeld. Dafür sind die Familienkassen der Agentur für Arbeit zuständig.

**Private Haftpflichtversicherung:** Sind die Eltern privat haftpflichtversichert, ist der Auszubildende bis zum Ende der ersten Ausbildung mitversichert. Wenn nicht, ist es empfehlenswert, sich beraten zu lassen.

**Sozialversicherung:** Jeder Angestellte – und auch als Azubi zählt man dazu – muss sozialversichert sein. Die gesetzliche Versicherung bietet Schutz, wenn zum Beispiel Arbeitslosigkeit, Krankheit oder betriebliche Unfälle auftreten. Die Beiträge dafür werden vom Arbeitgeber und dem Angestellten/Auszubildenden gemeinsam getragen. Daher ist die persönliche Sozialversicherungsnummer auch sehr wichtig.

**Vermögenswirksame Leistungen:** Mit Beginn der Ausbildung haben Auszubildende eventuell Anspruch auf vermögenswirksame Leistungen. Darunter versteht man Leistungen, die der Ausbildungsbetrieb zusätzlich zur Ausbildungsvergütung erbringt.

**Vertrag:** Im Vertrag sind die grundlegenden Dinge zur Ausbildung geregelt, wie zum Beispiel Ausbildungsform, Beginn, Dauer, Vergütung, Urlaub und so weiter.

# Gutes Brot -

*Brot gehört schon seit Jahrtausenden auf unseren Speisezetteln. Im Alten Ägypten wurde Brot noch aus Wasser und Mehl gebacken – harte, trockene Fladen. Bis heute ist Brot so viel mehr als nur die Unterlage für Butter und Wurst – richtig gutes Brot hat einen eigenen Geschmack, der zufrieden macht.*



Ob es das satte, gute Vollkornbrot ist, perfekt gebackenes Ciabatta, außen knusprig, innen weich, herzhaftes Landbrot oder duftendes Kürbisbrot – längst ist Brot für uns nicht mehr nur Nahrungs-, sondern auch Genussmittel geworden.

Und für diesen Genuss braucht es nicht viel: Mehl, Wasser, Salz, Hefe und Sauerteig – dazu schonende Verarbeitung der Rohstoffe und viel Zeit zum Reifen. Für unsere heimischen Bäcker, die kleinen Backstuben der Region, ist es „Ährensache“, dass in ihr Brot nur das hineinkommt, was auch wirklich hinein muss – Convenience, Geschmacksverstärker, Fertigmischungen oder Konservierungsmittel sind für sie tabu. Stattdessen setzen sie auf gute Zutaten und viel Zeit – das langsame Verkneten der Zutaten, das Reifenlassen des Teiges spielt eine ebenso große Rolle wie das sorgsame „Aufmachen“, das Formen in Brote und Brötchen. Hier dürfen die Teige für Brot und Brötchen langsam reifen und so ihren ganz natürlichen Geschmack entwickeln – während des schonenden Knetens, Reifens und Backens darf aus den Röststoffen im Getreide zusammen mit Salz, Sauerteig und Gewürzen langsam das Aroma entstehen, das gutes Brot ausmacht. All das ist bei unseren Traditionsbäckern noch Handarbeit – so kann jeder Bäcker auf die oftmals unterschiedliche Konsistenz des Teiges eingehen. Und so sehen diese Brote und Brötchen vielleicht nicht immer alle gleich aus, dafür ist aber jedes genau so lecker, wie es aussieht. Schließlich



## AUF EINEN BLICK: ANSPRECHPARTNER

**Bäcker- und Konditoren-Vereinigung Nord**  
Ehren-Landesinnungsmeister  
Holger Rathjen  
Tannenhofstraße 47  
22848 Norderstedt

## AUSBILDUNGSBERUFE

### Bäcker/in

Im Kern steht das Verarbeiten von Rohstoffen und Vorprodukten zu fertigen Teigwaren. Bäcker bedienen Anlagen und Maschinen zur Herstellung von Backwaren.

### Bäckerei-fachverkäufer/in

Der Kundenkontakt und Verkauf von Teigwaren steht im Vordergrund.

### Fachfrau/-mann Systemgastronomie

Sowohl der Verkauf als auch die Zubereitung von Speisen und Snacks sind Teil der Tätigkeit.

**Wir suchen zum 1. August 2018**  
Auszubildende (m/w) zum

## Mechatroniker/in für Kältetechnik

**Bewerbung an:**  
SCHNOOR Kälte + Klimatechnik GmbH  
Schulkoppel 14  
23689 Pansdorf  
info@schnoor-gmbh.de