

# Vom Bio-Korn zum Bio-Brot

Bäcker- Azubis dringend gesucht! Die Entstehung der Backwaren in der Bohlsener Mühle von Beginn an begleiten.

**W**er Bio mag, kennt bestimmt die schmackhaften süßen und herzhaften Produkte der Bohlsener Mühle. Um diese wertvollen Lebensmittel stets frisch genießen zu können, sind viele Handgriffe von qualifizierten Mitarbeitern notwendig: nicht nur in der betriebswirtschaftlichen Organisation, sondern auch im handwerklichen Bereich. Denn in der Bohlsener Mühle beginnt die Entstehung der Backwaren mit der Anlieferung des Kornes aus biologischem Anbau vom zertifizierten Landwirt. Vier Bäckermeister und eine Konditormeisterin setzen sich schon hier mit der Qualität der Mahlerzeugnisse auseinander, die aufgrund von Wetter- und anderen



Bäckermeister Nils Müller (links) und Konditormeisterin Frederike Dittmer.  
Foto: Buhr

Einflüssen oft sehr unterschiedlich sind. Bäckermeister Nils Müller, seit sieben Jahren in der Bohlsener Mühle als Leiter der Frischebäckerei auch für die Ausbildung zuständig, weiß:

„Neben den von dem hauseigenen Labor zur Verfügung gestellten Messwerten wird durch fühlen, riechen und schmecken die Rohware kennengelernt.“ Auszubildende Bäcker

erleben aber auch die Feinbäckerei und Konditorei, so dass sie die rund 140 verschiedenen Produkte kennen, die täglich in der Backstube frisch hergestellt werden. „Mit dem Zweischicht-Betrieb im wöchentlichen Wechsel und einem freien Tag in der Woche lässt sich auch das Freizeitleben hervorragend organisieren,“ weiß der erfahrene Bäckermeister.

Wer möchte, kann in der Wohngemeinschaft im Azubi-Haus wohnen. In der hausinternen Zeitung „Mühlenpost“ bringen sich die Auszubildenden ebenfalls ein. Das freundliche erfahrene Team freut sich jetzt besonders auf interessierte Bäcker, die sich bestimmt schnell mit dem Bio-Betrieb identifizieren können.



## LebensWert

### Bio begeistert!

Die **Bohlsener Mühle** ist ein mittelständisches Unternehmen der ökologischen Lebensmittelbranche im Landkreis Uelzen.

Wir begeistern Dich mit einer praxisnahen Ausbildung. Du erhältst Einblick in alle für Deinen Beruf wichtigen Themen. Du arbeitest aktiv am Erfolg des Unternehmens mit.

**Wir suchen motivierte Menschen, die sich zielstrebig und engagiert einer Berufsausbildung widmen wollen.**

**Bewirb dich noch jetzt als Bäcker (m/w) für das Jahr 2017!**

**Für das Jahr 2018:**

- **Fachkraft für Lebensmitteltechnik (m/w)**
- **Maschinen- und Anlagenführer (m/w) Schwerpunkt Lebensmitteltechnik**
- **Fachkraft für Lagerlogistik (m/w)**
- **Fachlagerist (m/w)**
- **Agrarwirtschaftlich-technischer Assistent (m/w)**

- **Verfahrenstechnologe (m/w) in der Mühlen- und Futtermittelwirtschaft (Müller/-in)**
- **Bäcker (m/w)**
- **Konditor (m/w)**
- **Industriekaufmann/-frau**
- **Duales Studium BWL (B.A.) Ausbildungsberuf Industriekaufmann/-frau**

**Du hast Lust, Bio zu Deinem Beruf zu machen?**

Deine aussagekräftige, schriftliche Bewerbung richtest Du bitte an: Bohlsener Mühle GmbH & Co. KG  
Mühlenstraße 1  
29581 Bohlsen

**Bewerbung@bohlsener-muehle.de**