

Schäfer®
Dein Bäcker



Dem Handwerk
tief verbunden!

FAMILIENTRADITION SEIT 1920



Johann Schäfer

Johannes Schäfer

MIT HERZ & HAND

Ein Familienunternehmen, das seit fast einem Jahrhundert mit Liebe und echter Leidenschaft das Bäckerhandwerk lebt - das sind wir!

Bereits in der vierten Generation begeistern wir unsere Kunden mit Frische und Geschmack.

Wir backen täglich mit traditionellen Rezepturen und ausgewählten Rohstoffen, die wir überwiegend aus der heimischen Region beziehen.

Das Handwerk stetig zu fördern und lebendig zu erhalten, ohne auf moderne technische Hilfen zu verzichten, um auch die junge Generation mitzureißen - das ist unser Ziel!

FAMILIENTRADITION



ECHTES HANDWERK
Schäfer[®]
Dein Bäcker
SEIT 1920

QUALITÄT

Wir backen mit viel Leidenschaft und Sorgfalt täglich frisch und überzeugen mit Qualität und Zuverlässigkeit. Wir verwenden hochwertige und natürliche Zutaten aus der Region und achten auf nährstoff- und aromaschonende Verarbeitung. Produkte und Verfahrensprozesse, sowie Hygiene und Sauberkeit unterstehen einer kontinuierlichen Überwachung und Prüfung, die im Umgang mit Lebensmitteln unerlässlich sind. Zahlreiche und regelmäßige Auszeichnungen unserer Produkte von unabhängigen Institutionen belegen die Qualität unserer Backwaren.



UNSER ANSPRUCH

DEUTSCHLAND
TEST
**DEUTSCHLANDS
BESTE
AUSBILDUNGS-
BETRIEBE**
TESTSIEGER FOCUS 14/20
www.deutschlandtest.de

FOCUS
MONEY



KUNDEN

Wir möchten den Kunden mit unseren selbstgefertigten, hochwertigen Backwaren einen besonderen Genuss bereiten.

Die Cafés mit modernem Ambiente laden zum Entspannen und Genießen ein.

Unsere Mitarbeiter in den Fachgeschäften überzeugen mit ihrem Fachwissen und dem Service am Kunden.

AUSBILDUNG

Jungen Menschen geben wir die Chance einer qualifizierten und interessanten Ausbildung in unserem Unternehmen. Nach erfolgreichem Ausbildungsabschluss wird bei Eignung eine weitere Perspektive im Unternehmen aufgezeigt. Unser Engagement in eine qualifizierte Ausbildung sehen wir als eine Investition in die Zukunft, sowohl des Unternehmens als auch des traditionellen Bäckerhandwerks.



Schäfer®
Dein Bäcker

EINZIGARTIGE FÄHIGKEITEN

Unser Erfolg unseres Unternehmens beruht auf den Erfolgen unserer Mitarbeiter. Darum hat die Aus- und Weiterbildung bei Schäfer Dein Bäcker eine hohe Priorität.

Wir schätzen die Individualität unserer Kollegen und fördern die Entwicklung auf persönlicher Ebene. Wir zeigen berufliche Perspektiven durch Fördern und Fordern auf, sodass die Talente effizient genutzt werden können.

Gut ausgebildete und motivierte Mitarbeiter, die sich mit unserem Unternehmen identifizieren, sind Grundpfeiler unserer Bäckerei. TEAMGEIST und ENGAGEMENT werden bei uns groß geschrieben.

UNSER ANSPRUCH

Girls' Day

Mädchen-Zukunftstag



SOZIALES ENGAGEMENT

Wir sind uns unserer sozialen Rolle in der Gesellschaft voll bewusst und stellen uns dieser Verantwortung auch gerne.

Ausgewählte Projekte aus der Region werden von uns im Rahmen unserer Möglichkeiten gefördert. Kindern und Jugendlichen geben wir die Möglichkeit, die Arbeit in der Backstube kennenzulernen. Dabei wollen wir Interesse am Backen wecken und Begeisterung entfachen.



Menschen für Kinder e.V.
Jeder kann helfen

UNSER ANSPRUCH

UNSER UNTERNEHMENS-ABC:

Altersvorsorge

Du bist uns wichtig und daher wollen wir dich gut absichern. Was auch immer du monatlich investieren möchtest, wir legen nochmal die Hälfte drauf.

Arbeitsplatz

Der Arbeitsplatz ist der Spiegel unseres Handelns und er sollte somit jederzeit sauber und ordentlich sein.

Arbeitskleidung

Dein Erscheinungsbild entspricht jederzeit einem hygienischen und gepflegten Maßstab. Arbeitskleidung wird bitte sorgsam behandelt.

Am Telefon

meldest du dich mit „Guten Morgen / Guten Tag, Schäfer Dein Bäcker, Sie sprechen mit Frau/Herrn...“

Betriebsfremden Personen

ist das Betreten in allen Arbeitsbereichen nicht gestattet oder nur nach ausdrücklicher Freigabe durch Vorgesetzte.

Energieeffizienz

Wir alle gehen respektvoll mit unseren Ressourcen um, nutzen effiziente Technik und verbrauchen nur Strom, wenn wir ihn brauchen.

E-learning

Bei uns bist du immer auf dem neusten Stand. Regelmäßige Schulungen und Weiterbildungen gibt es bei uns auch über ein Onlineportal.

Formulare

sind wichtige und teilweise gesetzlich vorgegebene Dokumente. Sie werden bitte immer vollständig und gut leserlich von dir ausgefüllt.

Genussmittel & Rauchen

Alkohol und andere Rauschmittel sind vor Antritt und während der Arbeitszeit streng verboten. Rauchen in unseren Fahrzeugen und Fachgeschäften, sowie auf den Außenanlagen ist untersagt und nur in den Pausenzeiten und in ausgewiesenen Bereichen erlaubt.

Kontrollbesuche

Sollten wir durch externe Institutionen, wie z. B. die Lebensmittelkontrolle oder das Gewerbeaufsichtsamt besucht und/oder kontrolliert werden, informierst du allem voran den Bereichsleiter/Vorgesetzten. Erst nach Rücksprache gibst du dann Informationen und Einsicht in deinen Arbeitsbereich.

Krankheit

Eine Arbeitsunfähigkeit meldest du umgehend persönlich oder telefonisch deinem Vorgesetzten. Whatsapp, SMS, o. ä. sind dafür nicht geeignet.

Die Bescheinigung ist von dir bis spätestens 3 Tage nach Krankschreibung vorzulegen. Melde dich zwei Tage vor Ende der Krankschreibung wieder und informiere deinen Vorgesetzten über den weiteren Verlauf.

Maschinen & Geräte

Arbeitsmittel ermöglichen den täglichen geregelten Ablauf und müssen damit auch selbstverständlich gepflegt, gewartet und gereinigt werden. Das erspart Kosten und Ärger.

Mitarbeiter werben Mitarbeiter

Wir sind ein wachsender und moderner Handwerksbetrieb und ständig auf der Suche nach guten Arbeitskräften. Für jede dokumentierte Empfehlung von dir, aus der eine Einstellung erfolgt, bekommst du eine Prämie von uns.

Parkplätze

Wir parken unsere Privat- und Firmenfahrzeuge nicht direkt vor den Fachgeschäften. Diese Plätze stehen unseren Kunden zur Verfügung.

Pausen

sind wichtig, damit du ausgeglichen und leistungsfähig bleibst und sind auch gesetzlich vorgeschrieben.

Personalrabatt

Mit deiner Personalkarte und der Zweitkarte kannst du bei jedem Einkauf in unseren Fachgeschäften 30% sparen.

Personaleinsatzplan (PEP)

Unser geregelter Einsatzplan ist ein wichtiges Werkzeug für den täglichen Betrieb und die effiziente Einteilung der Arbeitszeiten der Mitarbeiter.

Persönliche Gegenstände

Die sichere Unterbringung deiner privaten Gegenstände und Wertsachen ist dir überlassen und in deiner Verantwortung.

Verschwiegenheitspflicht

Mit allen internen Informationen und Anliegen gehst du bitte in höchstem Maße verantwortungsvoll und vertraulich um.

Verzehr

Unsere Backwaren mögen unwiderstehlich lecker sein, trotzdem ist der Verzehr nur in den vorgesehenen Pausenbereichen und Pausenzeiten erlaubt.

Verspätungen

Damit sich deine Kollegen keine Sorgen machen und auch für dich einspringen können, solltest du sofort telefonisch Bescheid sagen. Gerade morgens darf kein Kunde vor verschlossener Tür stehen. Daher musst du unverzüglich die Filial- oder Bereichsleitung über Verspätungen informieren.

UNSER MITTEINANDER

Transparenz

Wir kommunizieren offen und ehrlich. Denn Lob hört jeder gern und nur angesprochene Fehler und Sorgen können gelöst werden.

Verbindlichkeit

Stehe zu deinem Wort und zeige Verantwortung und im Zweifel auch alternative Lösungsansätze. Pünktlichkeit, auf einander vertrauen können und Kooperation sind uns ebenso wichtig.

Team

Wir arbeiten eng zusammen, um unsere Konzepte zu vernetzen, um gemeinsam zu gestalten und um unsere Ziele in Erfolg umzusetzen.

Handwerk

Stolz auf unsere Tradition als Bäckerei sind wir immer, jedoch mit innovativen Ansätzen und zeitgemäßen technischen Lösungen.

Respekt

Wir sollten andere stets so behandeln, wie wir auch selbst behandelt werden möchten. Unsere Mitarbeiter und Ressourcen werden hoch geschätzt.



NATÜRLICH REGIONAL

Schäfer Dein Bäcker GmbH | Vinzenz-Pallotti-Str. 4 | 65552 Limburg

Tel.: 06431 / 211 66-0 Fax: 06431 / 211 66-3055

www.schaefer-dein-baecker.de