

Woher kommen die Früchte?

Auszubildende von Thiele bilden sich in „Rohstoff-Workshops“ weiter

Göttingen / Northeim. In Zusammenarbeit mit regionalen Lieferanten bietet die Feinbäckerei Thiele GmbH ihren Auszubildenden regelmäßig sogenannte „Rohstoff-Workshops“ an.

Ziel ist es, die Azubis in Warenkunde zu unterrichten und ihnen zu vermitteln, wie wichtig gute Rohstoffe für die Verarbeitung in hochwertigen Backwaren sind. Monatlich werden alle Thiele-Auszubildenden in Schulungsräumen an der Hennebergstraße zu ausbildungsre-

levanten Themen – auch schulfördernd – unterrichtet, um ihnen ein möglichst fundiertes Wissen zu vermitteln.

Daneben gibt es regelmäßig eben jene Workshops, in denen das theoretische Wissen auch praktisch vertieft werden kann. Das nebenstehende Foto dokumentiert exemplarisch einen Ausflug der Azubis zum Fruchthof Northeim. Hier konnten die Auszubildenden sehen, wo frische Früchte, die zur Verarbeitung im Betrieb bestimmt sind, eigentlich herkommen. Das

Obst und Gemüse konnte natürlich auch verkostet werden.

Der nächste „Rohstoff-Workshop“ wird die Thiele-Azubis zur Leinemühle nach Niedergandern führen.

Für das kommende Ausbildungsjahr hält die Feinbäckerei Thiele wieder 16 Ausbildungsplätze vor: zehn zum/zur Bäcker/in sowie drei zum/zur Bäcker/in sowie zum/zur Service-Fahrer/in. Jeder Thiele-Azubi erhält nach der Probezeit einen 500-Euro-Führerschein-Zuschuss. mr/red



Azubis der Feinbäckerei Thiele beim „Rohstoff-Workshop“ im Fruchthof Northeim.

Foto: EF