



<https://biz.li/4bc0>

# CALENBERGER BACKSTUBE ERHÄLT ERNEUT ZERTIFIKAT FÜR SEHR GUTE AUSBILDUNGSQUALITÄT

Veröffentlicht am 29.11.2018 um 09:43 von Redaktion LeineBlitz

Am vergangenen Donnerstag ist die Calenberger Backstube von der Handwerkskammer Hannover für ihre ausgezeichnete Ausbildungsqualität mit dem Siegel PrimAQ ausgezeichnet worden. Das Zertifikat PrimAQ steht für Prima Ausbildungsqualität im Handwerk und wird für einen Zeitraum von drei Jahren an Unternehmen verliehen, die bei der Berufsausbildung deutlich mehr leisten, als die Vorgaben der Ausbildung es fordern. Die Calenberger Backstube hat dieses Siegel als einer der ersten Betriebe bundesweit erstmalig im Jahr 2015 verliehen bekommen. Mit Ablauf des ersten Siegels wurde in diesem Jahr erneut die Ausbildung in der Calenberger Backstube durch einen Expertenrat der Handwerkskammer Hannover überprüft und für auszeichnungswürdig befunden. Bei dieser Überprüfung wird der gesamte Ausbildungsverlauf im Unternehmen



**Ausbildungstrainer Miriam Finke und Christian Pasié mit Siegel und Urkunde.**

beleuchtet. Von den Aktivitäten zur Werbung der Auszubildenden, über den ersten Kontakt, dem Ausbildungsverlauf bis hin zur Abschlussprüfung werden sich bei dem Zertifizierungsverfahren alle wichtigen Schritte der Ausbildung angeschaut. "Wir sind sehr stolz, dass wir das Audit gemeinsam mit Auszubildenden, Gesellen und Ausbildern bestanden haben und nun für die nächsten drei Jahre mit diesem hochwertigem Zertifikat den hohen Stellenwert der Ausbildung bei uns an potenzielle Bewerber kommunizieren können." Mit diesen Worten unterstreicht Bäckermeister Kai Oppenborn die Wichtigkeit der Auszeichnung. "In der heutigen Zeit wird es immer schwieriger junge Menschen für unsere Ausbildungsberufe zu begeistern. PrimAQ ist ein toller Baustein um zu zeigen, dass Ausbildung im Handwerk zeitgemäß modern ist und nicht einfach so nebenher läuft.". Die Calenberger Backstube bildet aktuell 20 junge Menschen in den Bereichen Bäckerei, Konditorei, Fachverkauf und Verwaltung aus. Für den Ablauf der Ausbildung zeigen sich zwei Ausbildungstrainer verantwortlich, die die Auszubildenden während der Ausbildung begleiten. Auch im nächsten Jahr stehen wieder Ausbildungsplätze in Bäckerei und Verkauf zur Verfügung. Wer Interesse hat sich einmal unverbindlich zur Ausbildung in der Calenberger Backstube zu informieren, kann über die Internetseite [www.calenberger-backstube.de](http://www.calenberger-backstube.de) ganz unkompliziert Kontakt aufnehmen.