

Naumann

MEIN BÄCKER SEIT 1877

HERZLICH WILLKOMMEN

zur virtuellen Bildungsmesse

ZUM UNTERNEHMEN - HISTORIE



**Philipp
Naumann**

Lehre 1878-1881 in Hanau

1886 Eintritt als Geselle
in die Bäckerei Nagel

1887 Hochzeit - Witwe Nagel
Besitzerin der Bäckerei seit 1877

1889 Geburt des Sohnes
Konrad Naumann



**Konrad
Naumann**

1920 Wiederaufbau der
Bäckerei nach dem Krieg

1927 Kauf der ersten
Teigmaschine



**Heinrich
Naumann**

1927-1930 Bäckerlehre
im elterlichen Betrieb

1948
Betriebsübernahme



**Werner
Naumann**

1954 Austausch des Holzofens
durch einen doppelten Dampföfen

1965 – 1. Umbau der
Ölbacköfen, Vergrößerung der
Backstube, Modernisierung der
Maschinen

5. GENERATION WOLFGANG NAUMANN

MEISTER – BÄCKER/KONDITOR

BETRIEBSWIRT DES HANDWERKS

GEPRÜFTER BROT-SOMMELIER (ADB)

6. GENERATION - MIT IM BETRIEB SIND:

MARC NAUMANN – IT, AUSSENDARSTELLUNG

INESSA NAUMANN – VERWALTUNG, PERSONAL



UNTERNEHMENSAUFBAU

ANZAHL GESAMT MITARBEITER = 370 (STAND OKT. 2020)



NAUMANN-WERTE

HEIMAT HANDWERK
NATÜRLICHKEIT 

NAUMANN-WERTE



NAUMANN-WERTE



WIR BIETEN AN

AUSBILDUNG PRAKTIKUM

- **SCHULPRAKTIKUM**
- **ORIENTIERUNGS-PRAKTIKUM**
- **JAHRES-PRAKTIKUM (FACHHOCHSCHULE)**

AUSBILDUNGSBERUFE

KAUFFRAU/-MANN FÜR
BÜROMANAGEMENT

BÄCKER*IN

BÄCKEREIFACH-
VERKÄUFER*IN

KONDITOR*IN

AUSBILDUNGSBERUFE



BÄCKER*IN



AUSBILDUNGSBERUFE



AUSBILDUNGSBERUFE

**BÄCKEREIFACH-
VERKÄUFER*IN**



**KAUFFRAU/-MANN FÜR
BÜROMANAGEMENT**

DEIN ANSPRECHPARTNER



INESSA NAUMANN
JUNIOR GESCHÄFTSLEITUNG
VERKAUF/VERWALTUNG

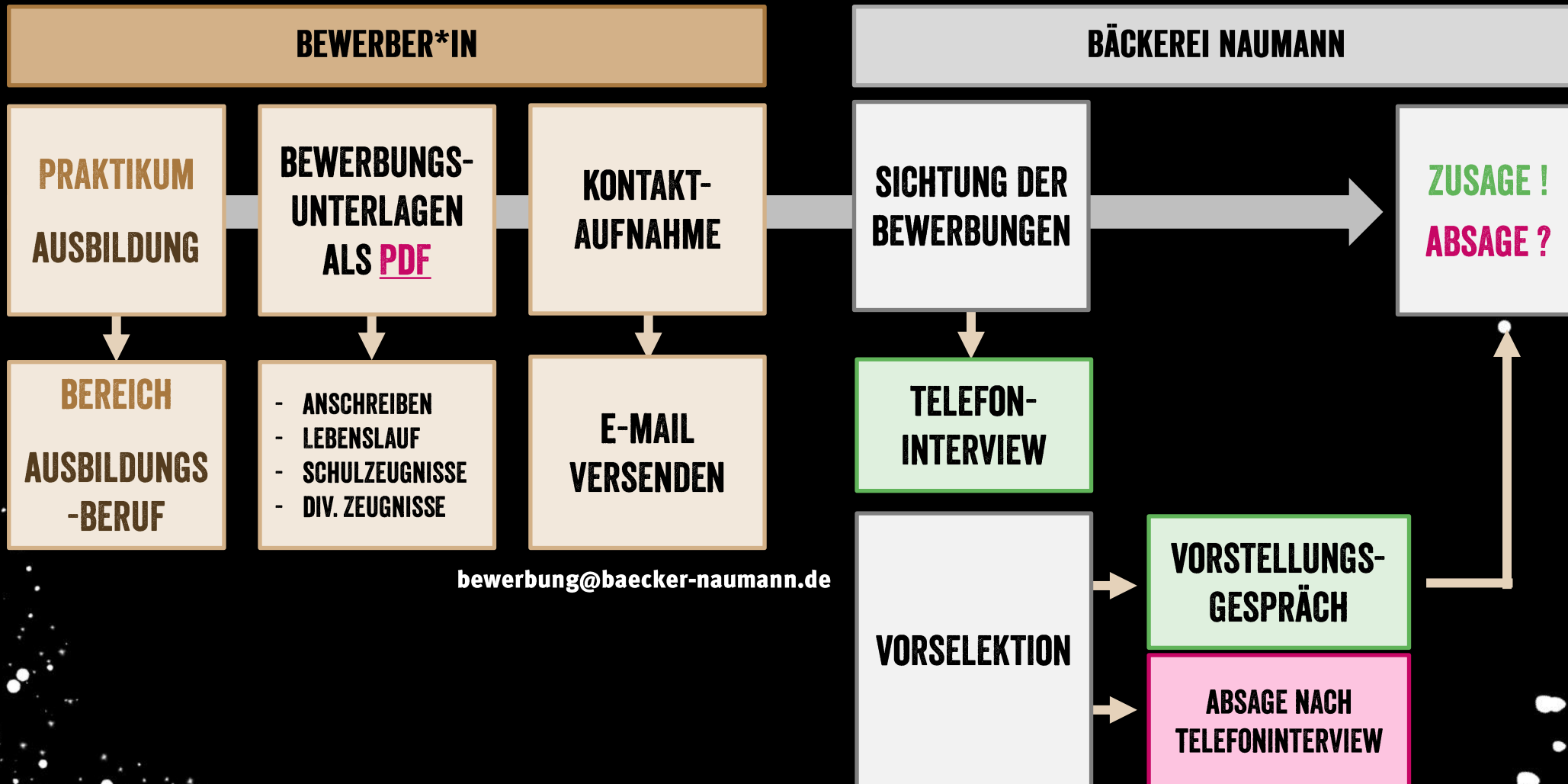
DU HAST FRAGEN ZUM:

- ✓ ABLAUF DER AUSBILDUNG
- ✓ BEWERBUNGSVERLAUF
- ✓ UNTERNEHMEN
- ✓ ETC. ??

Dann schreib' uns eine E-Mail an bewerbung@baecker-naumann.de oder ruf' uns ganz einfach unter der Telefonnummer **06049 95389-39** an..
Wir beraten dich gerne!

Naumann GmbH & Co. KG · Forststraße 1 · 63699 Kefenrod

BEWERBUNGSABLAUF



NACHHALTIGKEIT



Unsere **Verpackungen** wie bspw. **Papiertüten** und auch die **Kaffeebecher** (Papier & Bio-Kunststoff – Reste der Zuckerrohr-verarbeitung) werden aus nachwachsenden Rohstoffen hergestellt (klimaneutrale Produktion), die **biologisch abbaubar** sind.

Für jede Verpackung (sei es Tüte oder Kaffeebecher) wird eine **freiwillige Ausgleichszahlung** an ein **Klimaschutzprojekt** geleistet, welches den CO₂-Fussabdruck der Verpackungs-herstellung wieder ausgleicht.



Da wir als Bäckerei sehr viel Papierverpackungen verbrauchen, unterstützen wir **freiwillig** den **Verein Bergwaldprojekt e.V.** mit der **Aufforstung heimischer Wälder**.



25 000
BUCHEN & WEISSTANNEN
gepflanzt



51
EINSATZORTE
in ganz Deutschland



1 000+
FREIWILLIGE
Teilnehmer

PRÄSENZ DIGITAL

WEBSITE INSTAGRAM
FACEBOOK

Instagram: @baeckernaumann
Homepage: www.baecker-naumann.de
Facebook: @BaeckerNaumann



Naumann
MEIN BÄCKER SEIT 1877

Wir freuen uns auf Dich!

DEINE BÄCKEREI NAUMANN