



## MEDIENMITTEILUNG

Juni 2021

### **Fredy's AG – Fördert den Nachwuchs**

**Die Premiumbäckerei aus Baden steht seit ihrer Gründung im Jahr 2003 für Nachhaltigkeit, Regionalität und Herzlichkeit. Nun macht die Fredy's AG einen weiteren grossen Schritt im Bereich Nachhaltigkeit und richtet in ihrem Hauptsitz in Baden eine komplett neue Backstube für Lernende ein.**

In der Lehrwerkstatt wird den jungen und motivierten Auszubildenden auf einem qualitativ hochstehenden Niveau das Bäckerhandwerk beigebracht. Um einen möglichst breiten Einblick in die Bäckerwelt zu erhalten, rotieren die Lernenden zwischen ihrer ganz persönlichen Werkstatt und dem offiziellen Betrieb. Bereits im August 2022 können die ersten Auszubildenden bei Fredy's ihre Lehre als Bäcker/in-Konditor/in-Confiseur/in in der Fachrichtung Bäckerei-Konditorei antreten. Die Stellenausschreibung dazu erfolgte vor wenigen Tagen.

Pro Lehrjahr werden drei bis vier Ausbildungsplätze vergeben. In wenigen Jahren schon arbeiten in der Lehrwerkstatt somit rund neun bis zwölf junge Menschen, welche täglich frische Backwaren, Torten und Patisserie sowie Canapés, Sandwiches und Partybrote herstellen. In der eigens für die Auszubildenden eingerichteten Lehrwerkstatt, können sie aktiv bei der Organisation und Planung mitwirken und ihr handwerkliches Geschick entdecken und verfeinern. Im dritten Lehrjahr geben sie ihr Wissen an die neuesten, jüngsten Bäcker bei Fredy's weiter. So lernen sie bereits frühzeitig, im Berufsalltag Verantwortung zu übernehmen.

Dank dem stetigen Wechsel zwischen Lehrwerkstatt und Betrieb werden die Auszubildenden optimal auf den Berufseinstieg vorbereitet. Bojan Cepon, Produktions-Geschäftsführer sagt: «Eine fundierte Grundausbildung ist uns sehr wichtig. Wir legen grossen Wert darauf, unseren Lernenden einen professionellen und abwechslungsreichen Werdegang zu bieten.» Wer also auf der Suche nach einem sicheren Ausbildungsplatz mit qualifizierten Verantwortlichen ist, ist bei Fredy's genau richtig.

Die Fredy's AG wurde von Fredy Hiestand gegründet und gilt als einer der Qualitätsführer der Schweizer Backwarenherstellung. Die rund 150 Mitarbeiter verarbeiten jährlich über 3000 Tonnen pestizidfrei angebautes Mehl aus Weizen, Ur-Dinkel und Roggen und das Unternehmen beliefert mit seinen Tiefkühlprodukten die Spitzengastronomie und ausgesuchte Handlungshäuser in der Schweiz.



## Bildlegende

Abb. 1: Produktions-Geschäftsführer Bojan Cepon und Gründer Fredy Hiestand in der Backstube in Baden.

Abb. 2: Die traditionelle Teigverarbeitung ermöglicht Fredy's konsequent auf den Zusatz künstlicher Backhilfsmittel zu verzichten. Das Resultat sind bekömmliche und aromatische Backwaren.



Abb. 3: Feuer und Flamme für puren Geschmack. Im Holzofen kann sich die Kruste zum chüschtigen Genuss entfalten und das Innere sein unvergleichliches Aroma entwickeln.

## Bei weiteren Fragen

Fredy's AG  
Neuenhoferstrasse 113  
5400 Baden

Frau Jeannette Müller  
Strategische Geschäftsführung  
+41 56 200 29 00 | [jeannette.mueller@fredys.ch](mailto:jeannette.mueller@fredys.ch)

[www.fredys.ch](http://www.fredys.ch)