

Honold
SEIT 1905



Ausbildungen

Inhalt

3	<u>Honold</u>	Unsere Geschichte & Philosophie
5	<u>Vom Lehrling zum Abteilungsleiter</u>	Patrick Beereuter
6	<u>Ausbildungen</u>	Bäcker-Konditor-Confiseur/-in, EFZ /EBA Detailhandelsfachfrau/-mann, EFZ Bäckerei-Confiserie Kauffrau/-mann, EFZ / E-, M- & B-Profil
9	<u>Zitate von Lernenden</u>	
10	<u>Vorteile und Anforderungen</u>	Bäcker-Konditor-Confiseur/-in, EFZ /EBA Detailhandelsfachfrau/-mann, EFZ Bäckerei-Confiserie Kauffrau/-mann, EFZ / E-, M- & B-Profil

Kontaktdaten der Personalabteilung



Hier findest du die noch offenen Lehrstellen



Unsere Geschichte

Die Confiserie Honold wurde von Fritz Honold, 1905, am Rennweg in Zürich gegründet. Heute führt, Cristina de Perregaux, die Urenkelin des Firmengründers unsere ca. 130 Mitarbeitenden. Seit 2012 befindet sich unsere Produktion mit einem Ladengeschäft in Küsnacht. Von hier aus werden alle Köstlichkeiten hergestellt und auf die sechs Filialen verteilt.

Filiale am Rennweg Gründungshaus mit Verkauf, Boulevard Café und Tea-Room

Filiale Zürichberg Verkaufsladen mit einigen Tischen zur Konsumation vor Ort

Filiale Küsnacht Verkaufsladen mit einigen Tischen zur Konsumation vor Ort, die Filiale befindet sich an unserem Produktionsstandort

Filiale Herrliberg Verkaufsladen mit Café und einem kleinen Boulevard Café

Filiale Witikon Zweitgrösste Filiale mit Verkaufsladen, Café und Boulevard Café



Honold am Rennweg, circa 1910

Unsere Philosophie

«Unsere Arbeit ist dann erfolgreich, wenn sie unseren Kunden wahren Genuss und wiederkehrende Freude bereitet.» nach dieser Philosophie produzieren und verkaufen wir unsere einmaligen Produkte. Hierbei zelebrieren wir die folgenden Werte:

Traditionelle Handarbeit: Im Handwerk definiert sich unsere Identität. Wir sind stolz darauf, alle unsere Produkte – vom kleinsten Truffe bis zur grössten Torte – mit Sorgfalt und Geschick von Hand zu kreieren.

Schweizer Zutaten von höchster Qualität und regionale Partner: Die Basis unserer Arbeit liegt in der exzellenten Qualität der Zutaten. Wir beziehen einen grossen Teil unserer Rohstoffe aus der Schweiz und arbeiten mit lokalen Partnern.

Tradition: Unsere Geschichte ist reich an traditionellen Herstellungsverfahren und Rezepturen. Für unsere Mitarbeitenden ist sie Ausgangspunkt für Entdeckungen und persönliches Engagement in der Entwicklung neuer Kreationen.

Nachhaltigkeit: Ein nachhaltiger Umgang mit natürlichen Ressourcen liegt uns am Herzen. Verantwortung gegenüber Mensch und Umwelt praktizieren wir als Mitglied von «United Against Waste» und «Too Good To Go» täglich. Wir arbeiten wo immer möglich mit lokalen Partnern zusammen, verwenden Schweizer Verpackungen und passen unser Sortiment immer der aktuellen Saison an.

Innovation: Wir sind ständig dabei neue Produkte zu kreieren und Prozesse zu optimieren – gerne kannst auch du deine Ideen mitbringen.

Vom Lehrling zum Abteilungsleiter

PORTRAIT VON PATRICK BEEREUTER

Gerne übernehmen wir Lernende aus allen Bereichen nach erfolgreichem Lehrabschluss und fördern auch anschliessend ihre Weiterentwicklung. Patrick Beereuter ist ein ausgezeichnetes Beispiel hierfür.

Er hat 2014 bei der Confiserie Honold erfolgreich seine Lehre als *Konditor-Confiseur* abgeschlossen. Während den drei Jahren Ausbildung bei uns hat Patrick die Grundlagen und das Basiswissen der Konditorkunst erworben. In einer Rotation hat er die verschiedenen Produktionsabteilungen kennengelernt und sein Herz an elegante Pâtisseries und luxuriöse Torten verloren. Nachdem Patrick 6 Jahre lang Erfahrungen in Süd Afrika, in Hotels und in der Gastronomie gesammelt hat, ist er zu Honold zurückgekehrt und hat mit nur 27 Jahren die Abteilungsleitung der Konditorei von seinem ehemaligen Lehrmeister übernommen. In dieser Funktion kreiert er mit seinem Team verschiedene neue Kreationen – von veganen Glacé Desserts über schokoladige Pâtisseries sind der Kreativität keine Grenzen gesetzt.

Das Highlight, bis jetzt, in seiner Karriere bildet der 2. Platz bei der *RTL-Show «Master of Sweets»*. Zu diesem Erfolg haben auch die bei Honold erlernten Kompetenzen verholfen. Alle Lernenden erhalten die Chance in unserer Konditorei mit Patrick zusammenzuarbeiten.

Als Lehrmeister möchte Patrick vor allem die Handwerkskunst und Begeisterung für neue köstliche Kreationen weitergeben.



Patrick Beereuter

Bäcker-Konditor-Confiseur/-in EFZ / EBA

Unsere Produktion ist unser Herz! Hier werden alle unsere köstlichen Produkte hergestellt, von frischen Salaten, über reichbelegte Sandwiches bis zum süssen Pâtisserie.

Unsere Bäcker-Konditoren-Confiseurs/-innen sind unsere Frühaufsteher. Du knetest, bäckst, wiegst ab, streichst, dressierst und dekorierst was der Ofen hält. Du verarbeitest eine Vielfalt von hochwertigen Rohstoffen, in einem modernen Umfeld mit traditionellem Handwerk und viel Liebe.

In der Bäckerei produzierst du täglich frisches Brot oder du kreierst verführerische Pâtisseries in der Konditorei, belegst köstliche Canapés im Traiteur, und stellst in der Confiserie die hochwertigsten Schokoladeprodukte und die feinsten Pralinés und Truffles der Stadt Zürich her.



Jetons abpacken



Salate herstellen

Detailhandelsfachfrau/-mann EFZ Bäckerei-Confiserie

Detailhandelsfachleute sorgen dafür, dass jeder Einkauf zum Erlebnis wird. Kein Zufall, dass der Schwerpunkt deiner Ausbildung neu «Gestalten von Einkaufserlebnissen» heisst! Ob Brot, Gipfeli, Crèmschnitte, Thon-Canapé oder Truffles aux Champagne, du kennst unser gesamtes Sortiment, und du kennst die Antworten! Du verkaufst unsere Köstlichkeiten und berätst unsere Kundschaft mit Fachwissen und Begeisterung. Du freust dich über den persönlichen Kontakt mit Kunden. Genauso freuen sich unsere Kunden über deine Empfehlungen und wie du Ihre Einkäufe stilvoll einpackst.

Ausserdem nimmst du Bestellungen auf, beantwortest das Telefon, und kannst eintreffende Lieferungen fachgerecht kontrollieren. Zur Sicherstellung der besten Qualität von unseren hochwertigen Produkten kontrollierst du nebenbei das Haltbarkeitsdatum unserer Produkte.

Auch deiner Kreativität kannst du freien Lauf lassen – täglich sorgst du für eine ansprechende Präsentation der Waren und ab und zu gestaltest du auch Schaufenster und Verkaufstheken mit unseren leckeren Kreationen.

In der Lebensmittelbranche ist Hygiene das A und O. Du übernimmst Reinigungsarbeiten, verstehst das Hygiene-Konzept und du setzt dieses eiwandfrei um. Die Lebensmittelhygiene ist dein Kompass.



Detailhandelsfachmann bedient Kunden

Kauffrau/-mann

EFZ / E-, M- & B-Profil

Als Kauffrau/-mann bei der Confiserie Honold bist du im abwechslungsreichsten Umfeld tätig, nämlich an unserem Hauptsitz in Küsnacht, ZH. Ob Personal-, Finanz- und Buchhaltung, Marketing-, oder Firmenkunden-Abteilung, kaum ein Beruf beinhaltet so viele Tätigkeiten und Aufgaben wie deiner.

Während deiner Ausbildung durchläufst du alle diese spannenden Bereiche. Mit dem Schwerpunkt Dienstleistung-Administration liegt dein Fokus im Verkaufsinendienst. Hier nimmst du Bestellungen auf, berätst unsere Kunden am Telefon und erledigst Korrespondenzen vor allem via Mail. Darüber hinaus erstellst du Rechnungen, schreibst Offerten, machst Lieferantenbestellungen und hilfst bei der Pflege von unserem Datensystem mit.



Telefonische Kundenberatung im Verkaufsinendienst

Zitate

Honold Lernende

Navid: «Mir gefallen die vielfältigen Arbeiten bei der Confiserie Honold, vor allem das Backen von Torten, Prussiens und Wähen bereitet mir grosse Freuen. Hier kann ich bereits im ersten Lehrjahr Produkte von hoher Qualität herstellen.»

1. Lehrjahr, Bäcker-Konditor-Confiseur, EBA

Milena: «Die Confiserie Honold hat mehrere Lernende pro Jahr und wir haben einen sehr guten Zusammenhalt, allgemein ist der Team-Spirit sehr gut. Hilfreich ist auch der Austausch mit den Lernenden in den höheren Lehrjahren, man kann von ihren Erfahrungen profitieren. Bei Fragen findet man immer ein offenes Ohr.»

1. Lehrjahr, Bäckerin-Konditorin-Confiseurin, EFZ

Cecil: «Ich schätze besonders den Teamgeist und den Zusammenhalt unter den Lernenden bei Honold. Ausserdem erfüllt es mich, dass ich jeden Abend bestaunen kann, welche tollen Produkte ich heute produziert habe.»

3. Lehrjahr, Bäckerin-Konditorin-Confiseurin, EFZ

Soraya: «Die mir übertragenen Aufgaben sind sehr vielseitig und das Team ist super unterstützend. Bei offenen Fragen oder Unklarheiten ist immer jemand für mich da.»

3. Lehrjahr, Kauffrau, EFZ / E-Profil

Aiysha: «Der enge Kundenkontakt im Honold schätze ich sehr. Dank dem breiten Sortiment habe ich viel dazu gelernt.»

2. Lehrjahr, Detailhandelsfachfrau, EFZ

Fatou: «Mein Beruf finde ich toll, weil wir sehr vielseitige Aufgaben ausüben. Das Team gefällt mir super und wir verstehen uns alle sehr gut.»

2. Lehrjahr, Detailhandelsfachfrau, EFZ

Sophie: «Mein Beruf erfüllt mich mit Freude. Die Honold Kundschaft plus die alltäglichen Aufgaben sind sehr aufregend. Täglich erlebe ich Momente, die ich nie vergessen werde. Danke an das Honold Team und unsere Kundschaft.»

3. Lehrjahr, Detailhandelsfachfrau, EFZ

Vorteile und Anforderungen einer Ausbildung bei der Confiserie Honold

BÄCKER-KONDITOR-CONFISEUR/-IN, EFZ/EBA

VORTEILE

- 5 umfassende Einführungstage mit sämtlichen neuen Lernenden
- Regelmässige interne Schulungen
- Individuelle Begleitung durch die Ausbildung mit motiviertem Fachpersonal
- Zuschuss an Laptop und eigene Honold E-Mailadresse während der Ausbildung
- Spannendes und abwechslungsreiches Arbeitsumfeld
- Arbeitszeiten in unserem siebentage Betrieb zwischen 06.00 bis 16.00 Uhr in unterschiedlichen Schichten
- Teilnahme an der «Decorissima» (Branchenberufswettbewerb)
- Einkaufsvergünstigungen auf unser Sortiment
- Teilnahme an Tagesausflügen speziell für die Lernenden
- Zuschüsse an ÖV-Abonnements
- Übernahme der Schulmaterial-Kosten
- Zusätzliche Lernwoche im letzten Ausbildungsjahr

ANFORDERUNGEN

- Sek A oder sehr guter Sek B Schulabschluss
- Kreatives Flair und Freude an hochwertiger Schokolade, Patisseries und Gebäck
- Freude an Kontakt mit Menschen
- Gepflegtes Auftreten und vorbildliche Umgangsformen
- Selbstständig
- Freude am Lernen
- Sehr gute Deutschkenntnisse
- Sorgfältige und saubere Arbeitsweise
- Teamfähig

DETAILHANDELSFACHFRAU/-MANN, EFZ/EBA

VORTEILE

- 5 umfassende Einführungstage mit sämtlichen neuen Lernenden
- Regelmässige interne Schulungen
- Individuelle Begleitung durch die Ausbildung mit motiviertem Fachpersonal
- Zuschuss an Laptop und eigene Honold E-Mailadresse während der Ausbildung
- Spannendes und abwechslungsreiches Arbeitsumfeld
- Arbeitszeiten zwischen 06.15 bis 19.15 Uhr in unterschiedlichen Schichten
- Teilnahme an der «Decorissima» (Branchenberufswettbewerb)
- Einkaufsvergünstigungen auf unser Sortiment
- Teilnahme an Tagesausflügen speziell für die Lernenden
- Zuschüsse an ÖV-Abonnements
- Übernahme der Schulmaterial-Kosten
- Zusätzliche Lernwoche im letzten Ausbildungsjahr

ANFORDERUNGEN

- Sek A oder guter Sek B Schulabschluss
- Ausgeprägte kommunikative Fähigkeiten und Freude an Kontakt mit Menschen
- Gepflegtes Auftreten und vorbildliche Umgangsformen
- Freude an hochwertiger Schokolade, Patisseries, Brot und Feingebäck sowie Snacks und Menüs
- Freude am Lernen
- Sprachkenntnisse (Deutsch Muttersprache, Englisch von Vorteil, jede weitere Sprache sehr nützlich)
- Sorgfältige und saubere Arbeitsweise
- Zielstrebig und zuverlässig
- Teamfähig, aufgestellt und motiviert

KAUFFRAU/-MANN, EFZ/E-, M- & B-PROFIL

VORTEILE

- 5 umfassende Einführungstage mit sämtlichen neuen Lernenden
- Einblick in verschiedene Abteilungen von der Buchhaltung bis hin zum Marketing
- Regelmässige interne Schulungen
- Individuelle Begleitung durch die Ausbildung mit motiviertem Fachpersonal
- Zuschuss an Laptop und eigene Honold E-Mailadresse während der Ausbildung
- Spannendes und abwechslungsreiches Arbeitsumfeld
- Einkaufsvergünstigungen auf unser Sortiment
- Teilnahme an Tagesausflügen speziell für die Lernenden
- Zuschüsse an ÖV-Abonnements
- Übernahme der Schulmaterial-Kosten
- Zusätzliche Lernwoche im letzten Ausbildungsjahr

ANFORDERUNGEN

- Sek A oder guter Sek B Schulabschluss
- Ausgeprägte kommunikative Fähigkeiten und Freude an Kontakt mit Menschen
- Gepflegtes Auftreten und vorbildliche Umgangsformen
- Organisationstalent und selbstständig
- Freude am Lernen
- Sprachkenntnisse: sehr gute Deutschkenntnisse und jede weitere Fremdsprache von Vorteil
- Sorgfältige und saubere Arbeitsweise
- Zielstrebig und zuverlässig
- Teamfähig

Honold

SEIT 1905

Personalabteilung Confiserie Honold
Confiserie Honold AG
Obere Heslibachstrasse 9, 8700 Küsnacht
Telefon +41 44 211 52 58
personal@honold.ch
www.honold.ch

Instagram



Facebook



Website

