

# Du packst gerne an? (Schwerpunkt: Lagerlogistik)

**Angebotstag:****Uhrzeit:**

8:30 bis 13:30 Uhr

**Beschreibung**

K wie Kommissionieren: Mit Gabelstapler oder Hubwagen: Wie du je nach Auftrag die Waren aus dem Lager entnimmst und die Warensendung zusammensammelst, lernst du in deiner Ausbildung zur Fachkraft für Lagerlogistik.

S wie Sperrgut: Ist ein Gut, dass in Maße und Gewicht vom Standard abweicht. Wie Sperrgüter galagert, verpackt und versndet werden ist Grundwissen für fachkräfte für Lagerlogistik.

V wie Volumenberechnung: Als Fachkraft für Lagerlogistik kennst du die verschiedenen Formeln und weißt, wie man das Volumen, die Fläche und das Gewicht von Gütern ausrechnet.

**Veranstaltungsort:**Eschenstr. 31  
48485 Neuenkirchen**Berufsfeld:**

Verkehr, Logistik

**Anzahl Plätze gesamt:**

1

**Anzahl Plätze noch verfügbar:**

1

**Inhalt/e der Veranstaltung**

- Informationen über das Unternehmen und über Berufe des Berufsfeldes
- Einblicke in Tätigkeitsfelder und das

Mit finanzieller Unterstützung des Landes Nordrhein-Westfalen und des Europäischen Sozialfonds

EUROPÄISCHE UNION  
Europäischer SozialfondsMinisterium für Arbeit,  
Gesundheit und Soziales  
des Landes Nordrhein-Westfalen**Bäckerei Werning GmbH**Eschenstr. 31  
48485 Neuenkirchen  
DE**Unternehmensdarstellung:**

Backen aus Leidenschaft

Als Bäckerei und Konditorei steht der Name Werning seit über 75 Jahren für ausgezeichnete und kreative Backkunst. Die Überzeugung nur beste und qualitativ hochwertige Zutaten für einzigartigen Genuss zu verwenden, ist gleichermaßen Philosophie sowie Grund für unseren Erfolg.

Ein eingespieltes Team - das neben einer gesunden Portion Leidenschaft auch das Ziel hat, sich immer wieder neu zu erfinden - freut sich Tag für Tag Ihnen mit unseren Produkten das Leben zu versüßen. Das sind wir. Das ist, woran wir glauben und wie wir arbeiten. Wir freuen uns auf Sie, sicher auch in Ihrer Nähe.

1936 entstand die Bäckerei Werning, die über viele Jahrzehnte von Ingeborg und Alfred Werning erfolgreich geführt wurde. Mit der Übernahme der Geschäftsleitung durch Bernhard Werning im Jahre 1993 wurden die Weichen zu einem modernen, zukunftsorientierten Backbetrieb mit

**KEIN ABSCHLUSS  
OHNE ANSCHLUSS**

Übergang Schule – Beruf in NRW gestalten.

#### Anforderungsprofil

- Erkundung des Tätigkeitsortes und der Ausgestaltung der Arbeitsplätze
- Informationen über Praktika und Ausbildungsmöglichkeiten im Betrieb
- Erste Erfahrungen in praktischen Übungen und einfachen Arbeitsproben

#### Zusatzinformationen

Treffpunkt um 8:30 Uhr am Einsatzort: Backstube  
Bäckerei Werning GmbH, Eschenstr. 31, 48485  
Neuenkirchen

Standort im Gewerbegebiet Süd von Neuenkirchen gelegt. Bereits seit 1996 wird der Betrieb von Bernhard Werning geführt. 2004 wurde die Bäckerei erweitert.

Von dort aus werden derzeit 30 Filialen und diverse Wiederverkäufer, Kantinen und Großkunden mit täglich frischen Backwaren beliefert. Dank unserer ca. 220 Mitarbeiter und Mitarbeiterinnen, die durch Ihre besondere Leistungsbereitschaft, hohe Qualifikation und mit außergewöhnlichem Engagement die Unternehmensziele sichern.

#### Unternehmensgröße:

Mit finanzieller Unterstützung des Landes Nordrhein-Westfalen und des Europäischen Sozialfonds



EUROPÄISCHE UNION  
Europäischer Sozialfonds



Ministerium für Arbeit,  
Gesundheit und Soziales  
des Landes Nordrhein-Westfalen

