

# Hamma – Mehr als ein Brotberuf!

## IDEEN, DIE AUFGEHEN

### Familienunternehmen mit Tradition und Zukunft

Die Bäckerei Hamma wurde 1883 von Johann F. Hamma gegründet. Der angestammte Laden in der Schussenstraße in Ravensburg blieb bis Ende der Fünfzigerjahre die einzige Verkaufsstätte; 1957 eröffnete Willy Hamma die erste Filiale. Von nun an wuchs das Unternehmen kontinuierlich und erschloss sich dabei neue Vertriebswege. Auch 124 Jahre nach der Gründung liegt die unternehmerische Verantwortung in den Händen der Familie Hamma.

Die Bäckerei und Konditorei Hamma ist in Ravensburg Groß und Klein ein Begriff. In der Zentrale und den 60 Filialen sind heute 550 Mitarbeiter beschäftigt,

darunter 42 Auszubildende. Seit 1998 gehört die Bäckerei Käßmeyer zum Unternehmen Hamma. Die Verschmelzung ist die logische Folge einer intensiven Zusammenarbeit der beiden Backstuben. Die Größe der entstandenen Handwerks-Bäckerei sichert die

Entwicklungsmöglichkeiten im Markt für die nächsten Jahre. So können Sie auch in Zukunft Backwaren von Hamma und Käßmeyer genießen! ■



## IN ALLER MUNDE

### Nicht nur eine Frage der Ähre

Wenn es um unsere Region geht, backen wir keine kleinen Brötchen. Ganz im Gegenteil: Mit großem Engagement unterstützt Hamma soziale und kulturelle

Projekte im Bodenseekreis. Bestes Beispiel ist die Aktion „Leckerschnecker“. Die süße Hefeschnecke, eine leckere Kreation unserer Bäckermeister, ist ein echter Renner. 20 Cent pro verkauftem Gebäckstück fließen in einen Spendentopf. Mehrere tausend Euro, die wir regionalen Umweltprojekten spenden, kommen dabei Jahr für Jahr zusammen. Außerdem unterstützt Hamma die regionalen Wirtschaftskreisläufe und kauft ausschließlich hochwertige Rohstoffe, die in der Region bezogen werden. ■



## AUFS KORN GENOMMEN

### Wertvolle Rohstoffe – wohlschmeckende Produkte



Damals wie heute steht Hamma für schmackhafte, hausgemachte Backwaren. Damit das so bleibt, setzt das Bäckerei-Unternehmen in der Auswahl und sorgfältigen Verarbeitung der Zutaten eigene Maßstäbe. Gäbe es beim Brotbacken ein Reinheitsgebot, wäre die Einhaltung für Hamma eine Kleinigkeit. Wie zu Johann F. Hammas Zeiten entsteht auch heute noch jeder Laib Hamma-Brot aus einem selbst hergestellten Sauerteig aus Mehl, Salz, Wasser und Hefe, ganz ohne chemische Zusätze. Damit überzeugt Hamma nicht nur seine Kunden, sondern auch die Kritiker vom Fachmagazin „Der Feinschmecker“, die Hamma zuletzt 2005 und 2006 zu den „besten Bäckern Deutschlands“ zählten. ■

**hamma**  
...immer ein Genuss!

# Arbeiten bei Hamma – Bewerben Sie sich jetzt!



## MIT LAIB UND SEELE

### Die Mischung macht's

Das Hamma-Team ist eine bunte (Back-)Mischung unterschiedlicher Charaktere, aber mit einem Ziel: Gemeinsam für den Kunden:

Erfahrene Bäcker- und Konditormeister sorgen dafür, dass unsere Kunden keine brotlose Kunst vorfinden. Hilfsbereite und freundliche Bäckereifachverkäuferinnen stehen in den Filialen mit Rat und Tat zur Seite. Und in unserer Ravensburger Zentrale „Im Kammerbrühl 32“ schaffen kompetente Marketingmitarbeiter, Verwaltungsangestellte und Sachbearbeiter reibungslose Unternehmensabläufe – intern wie extern. |



## DAS RICHTIGE REZEPT

### Bei uns kriegen Sie es gebacken!

Egal ob Bäckereifachverkäuferin, Konditor/in oder Bäcker/in – wir sind immer offen für tatkräftige Unterstützung in unserem Team und bieten interessierten und motivierten Bewerbern einen interessanten Arbeitsplatz. Außerdem hat auch der Nachwuchs durch unsere Vielzahl an Ausbildungsplätzen beste Chancen bei uns. In allen unseren Filialen erhalten Sie einen Bewerbungsbogen, den Sie einfach vollständig ausgefüllt an folgende Adresse schicken:

**Hamma GmbH & Co. KG**  
**z.H. Simone Hamma**  
**Im Kammerbrühl 32**  
**88212 Ravensburg**

Wir freuen uns auf Sie! |

**Hamma**  
 ...immer ein Genuss!

## SAHNEHÄUBCHEN

### Eine Scheibe abschneiden ...

... kann sich so manches Unternehmen vom ungewöhnlichen Ausbildungskonzept, das Hamma seit 2005 dem Bäckernachwuchs anbietet. Neben den üblichen Ausbildungsplätzen in den Hamma-Filialen wurde am Marienplatz in Ravensburg eine so genannte Azubi-Filiale gegründet. Diese Filiale wird ausschließlich von Auszubildenden geführt. Zwar stehen den jungen Nachwuchskräften bei Bedarf kompetente Betreuer zur Seite, einen Filialleiter im klassischen Sinne gibt es aber nicht. So setzt Hamma auch bei seinen jüngsten Mitarbeitern von Beginn an auf Eigenverantwortung und selbständiges Handeln. Bestandteil der dreijährigen Ausbildung sind außerdem regelmäßige, berufsspezifische Schulungen und Fortbildungen. |

