KUCHENMEISTER®

CAMPUS

Inhalt

Weil Backen glücklich macht.

Hintergrund und Vision

Die KuchenMeister GmbH ____ 1
Leitbild und Zielsetzung ____ 2

Unsere Ausbildungswelt

Produktion ____ 3
Technik ____ 4
Verwaltung + IT ____ 5
Logistik ____ 6

Programmangebote und Formate

Workshop-Reihe: “Von der Idee bis Ins Regal” ____ 7
Module ____ 8
Berufsorientierung / Berufsfelderkundung ____ 9
Unsere CampusDays ____ 10
Einblicke und Einschätzung ____ 11
Einzelworkshops ____ 12

Organisation und Rahmenbedingung

Gruppengröße, Aufsicht und Flexibilität ____ 13
Gemeinsame Ideenfindung ____ 14

Referenzen & Kontakt

Referenzen ____ 15, 16
Ihre Ansprechpartner ____ 17

© 2026 KuchenMeister GmbH. Alle Rechte vorbehalten. Inhaltlich geschützt. Nachdruck, Übernahme oder Veränderung ist nicht gestattet. Die verwendeten Fotografien dienen ausschließlich der internen Ansicht.

KUCHENMEISTER®
Weil Backen glücklich macht.

1

Hintergrund und Vision

Die KuchenMeister GmbH

Was 1884 als kleine Handwerksbäckerei im westfälischen Soest begann, ist heute ein international erfolgreiches Familienunternehmen in der fünften Generation. KuchenMeister vereint traditionelles Backhandwerk mit digitalisierter Produktionstechnik, moderner Logistik und zukunftsorientierter Unternehmensführung.

Als stetig wachsendes Unternehmen mit über 1.000 Mitarbeitenden und Kunden in mehr als 60 Ländern verbindet KuchenMeister die Sicherheit eines krisenfesten Arbeitgebers mit flachen Hierarchien. Das Miteinander ist geprägt von Innovation, Teamgeist und gegenseitigem Respekt, die ideale Basis, um die Vielfalt der verschiedenen gewerblichen und kaufmännischen Berufsfelder kennenzulernen.

Leitbild & Zielsetzung

Der **KuchenMeister Campus** an der Langen Wende 6 in Soest ist ein moderner, 200 m² großer Lernort, der die reale Arbeitswelt eines Industriebetriebs für Schülerinnen und Schüler greifbar macht. Das primäre Ziel ist es, den Prozess der Berufsorientierung durch **handlungsorientierte Workshops** interessanter, lebensnaher und praxisorientierter zu gestalten.

Im Fokus steht die Vermittlung von Inhalten aus insgesamt **12 verschiedenen Ausbildungsberufen**. Dabei wird bewusst auf frontale Wissensvermittlung verzichtet; stattdessen werden junge Menschen durch das „Selbstmachen“ und schnelle Erfolgserlebnisse an unterschiedliche Berufsfelder herangeführt.

Um den unterschiedlichen Anforderungen gerecht zu werden, bieten wir verschiedene Konzepte an, die wir auf Wunsch individuell für Schüler, Lehrkräfte und Berufsberater zuschneiden und an spezifische Themenstellungen anpassen können.



KUCHENMEISTER®
Weil Backen glücklich macht.

Unsere Ausbildungswelt

2

Produktion



[Ausbildung zur Fachkraft für Lebensmitteltechnik (m/w/d)]



[Ausbildung zum/ zur Süßwarentechnologen / -in (m/w/d)]



[Ausbildung zum/ zur Maschinen- und Anlagenführer/ -in (m/w/d)]

Passende Workshop-Module zu diesen Berufsfeldern finden Sie unter dem Punkt **Programmangebote und Formate**

Technik



[Ausbildung zum/ zur Mechatroniker/ -in (m/w/d)]



[Ausbildung zum/ zur Industriemechaniker/ -in (m/w/d)]



[Ausbildung zum/ zur Elektroniker/ - in für Betriebstechnik (m/w/d)]

Passende Workshop-Module zu diesen Berufsfeldern finden Sie unter dem Punkt **Programmangebote und Formate**

Verwaltung + IT

Weil Backen glücklich macht.



[Ausbildung zum/ zur Industriekaufmann/ -frau (m/w/d)]



[Ausbildung zum Fachinformatiker für Systemintegration (m/w/d)]



[Ausbildung zum Fachinformatiker für Anwendungsentwicklung (m/w/d)]

Passende Workshop-Module zu diesen Berufsfeldern finden Sie unter dem Punkt **Programmangebote und Formate**

Logistik



[Ausbildung zum/ zur Kaufmann/ -frau für Spedition- und Logistikdienstleistung (m/w/d)]



[Ausbildung zur Fachkraft für Lagerlogistik (m/w/d)]



[Ausbildung zum/ zur Berufskraftfahrer/ -in (m/w/d)]

Passende Workshop-Module zu diesen Berufsfeldern finden Sie unter dem Punkt **Programmangebote und Formate**

KUCHENMEISTER®
Weil Backen glücklich macht.

Programmangebote und Formate

Workshop-Reihe: “Von der Idee bis ins Regal”

Weil Backen glücklich macht.

Dieses Format ermöglicht es Gruppen von ca. 15 Teilnehmenden, die Entstehung eines Produkts von der ersten Vision bis zur industriellen Umsetzung zu begleiten. Über den Zeitraum eines Schulhalbjahres besucht die Gruppe den Campus insgesamt fünf Mal.

Wir setzen auf den direkten Transfer von schulischen Inhalten in die Arbeitswelt und verzichten bewusst auf reine Frontalvermittlung:

- Kompakter Input zu Beginn
- Sofortiger Einstieg in handlungsorientierte Aufgaben
- Reale Herausforderungen aus den Abteilungen Produktion, Technik, Verwaltung und Logistik lösen

Gut zu wissen: Die dargestellte Abfolge dient als Empfehlung. Die Module sind frei wählbar und können individuell kombiniert, ausgelassen oder mit angepassten Inhalten mehrfach durchgeführt werden. Wir passen uns Ihrem Zeitplan an!

Module

Weil Backen glücklich macht.

1

Marketing

Verpackungsarten entdecken und verstehen.

Bau einer eigenen Produktverpackung.

Interaktives Preisraten am Marktregal. uvm.

2

Qualitätssicherung / Produktentwicklung

Rohstoff-Check und Labor-Experimente.

Sensorik-Tests (Sehen, Riechen, Schmecken).

Backversuche mit Auswertung der Ergebnisse

3

Technik

Montage und Demontage eines Fertigungsbands.

Programmierung und Test eines Roboterarms.

Einsatz von Laser- und 3D-Drucktechnik

4

Logistik

LKW und Zugmaschine live entdecken.

Fahrtraining im LKW-Simulator.

Kommissionieren und Paletten-Parcours

5

Produktionsführung

(Dieses Modul ist nicht einzeln wählbar)

Berufsfelderkundung / Berufsfeldorientierung

Weil Backen glücklich macht.

Kooperationen & Großgruppen-Formate

Wir bieten maßgeschneiderte Programme für Berufsorientierungs- und Berufsfeldorientierungswochen an Schulen und Berufskollegs an:

- Aktive Mitgestaltung von Orientierungstage
- Kompakter Einblick für Gruppen von bis zu 120 Schüler:innen. In 90-minütigen, getakteten Slots durchlaufen 6 Gruppen à 20 Personen schrittweise unsere verschiedenen Berufsfelder.

KAoA-Workshops

Über das offizielle Portal des Kreises Soest ermöglichen wir gezielte Tages-Praktika:

- Pro Termin tauchen bis zu 15 Teilnehmende tief in einen unserer vier Praxisbereiche ein.
- Die Schüler:innen lernen typische Aufgaben kennen und erhalten einen ersten praktischen Eindruck von den verschiedenen Ausbildungsberufen.

Unser Ziel:
Durch diese lebendigen Kurzformate ermöglichen wir einen ersten Kontakt auf Augenhöhe und senken gezielt die Hemmschwelle für spätere Praktika oder Bewerbungen.

Einzelworkshops

Ergänzend zu den festen Programmen besteht für Schulen die Möglichkeit, den KuchenMeister Campus für individuell gestaltete Einzelworkshops zu nutzen. Das Ziel ist der Transfer von theoretischem Lehrstoff in die industrielle Arbeitswelt, um Lerninhalte für Schülerinnen und Schüler greifbar zu machen.

Themen aus den Bereichen Technik, Produktion, Logistik oder Verwaltung werden direkt im Unternehmen veranschaulicht. Die Besuche werden inhaltlich und zeitlich an die jeweiligen Unterrichtsschwerpunkte angepasst. Anstatt einer frontalen Wissensvermittlung liegt der Fokus auf dem eigenständigen Ausprobieren an den Praxisstationen, um den direkten Bezug zwischen Schule und Berufswelt herzustellen.

Einblicke und Einschätzung

Sie sind noch unsicher, welches unserer Angebote am besten zu Ihrer Klasse passt?

Lehrkräfte und Berufsberater sind die entscheidenden Wegweiser für die Zukunft junger Talente. Um Sie bei dieser verantwortungsvollen Aufgabe optimal zu unterstützen, öffnen wir unseren Campus für den direkten Dialog: Wir laden Sie herzlich ein, sich vor Ort selbst ein Bild von unserer Arbeitswelt und unseren 12 Ausbildungsberufen zu machen.

Ihr Vorteil: Durch das eigene Erleben gewinnen Sie eine klare Vorstellung davon, was Ihre Schülerinnen und Schüler bei uns erwartet. So können Sie die Möglichkeiten des Campus passgenau in Ihren Unterricht einbinden und Ihre Klasse gezielt über unsere Praxisangebote informieren.

Termine nach individueller Absprache

Unsere CampusDays

Einmal im Quartal öffnen wir unsere Türen für den **CampusDay**. Dieses Format bietet Schülerinnen, Schülern und Eltern sowie interessierten Fachkräften die ideale Gelegenheit, hinter die Kulissen unseres Familienunternehmens zu blicken und die Vielfalt unserer Arbeits- und Ausbildungswelt in lockerer Atmosphäre kennenzulernen.

Wann der nächste CampusDay startet und welche Highlights Sie erwarten, erfahren Sie hier (eine Anmeldung ist nicht erforderlich).



Organisation und Rahmenbedingung

4

KUCHENMEISTER®
Weil Backen glücklich macht.

Gruppengröße, Aufsicht und Flexibilität

Weil Backen glücklich macht.

Um eine hohe Qualität und Sicherheit während der Workshops zu gewährleisten, orientieren wir uns an folgenden Rahmenbedingungen:

Max. 15 Personen

Die Workshops sind optimal auf eine Gruppengröße 12 bis 15 Teil-nehmenden ausgelegt. Dies garantiert eine intensive Betreuung und eine hohe Qualität der praktischen Einheiten.

Aufsichtspflicht

Die Durchführung erfolgt stets in Begleitung einer Lehr- oder Aufsichts-person der Schule. Dies gewährleistet eine vertraute Ansprechperson und unterstützt einen reibungslosen Ablauf.

Individuelle Module

Alle Workshops lassen sich frei kombinieren und inhaltlich an die Schwerpunkte der Schule anpassen. Das Niveau wird dabei flexibel auf die Klassenstufen 9 bis 11 abgestimmt.

Gemeinsame Ideenfindung

Weil Backen glücklich macht.

Individuelle Kursgestaltung

Haben Sie spezifische Anforderungen oder eigene Projektideen für Ihre Klasse? Gemeinsam entwickeln wir maßgeschneiderte Konzepte, die exakt auf Ihre Lernziele und den aktuellen Unterrichtsstoff abgestimmt sind. Von der thematischen Fokussierung bis zur didaktischen Aufbereitung - wir passen den Campus-Besuch Ihren Wünschen an.

Direkter Austausch

Für die Abstimmung von Zeitfenstern oder bei Fragen zu speziellen Modulen stehen wir Ihnen jederzeit beratend zur Seite. Ein persönliches Gespräch ermöglicht es, das optimale Erlebnis für Ihre Gruppe zu garantieren und den Besuch nahtlos in Ihren Lehrplan zu integrieren.

KUCHENMEISTER®
Weil Backen glücklich macht.

Referenzen & Kontakt

Referenzen

Weil Backen glücklich macht.

“Im Rahmen der Berufsfelderkundungstage 2025 durften wir an zwei Tagen den Kuchenmeister Campus besuchen. Auf das Projekt sind wir aufmerksam geworden, da unsere beiden Koordinatorinnen für Berufliche Orientierung bereits zur Eröffnung des Campus eingeladen waren und dort erste positive Einblicke gewinnen konnten.

Die Veranstaltung war von Anfang bis Ende gut geplant und organisiert. Besonders beeindruckt hat uns die **herzliche, offene Atmosphäre** sowie das große Engagement aller Mitarbeitenden. Die verschiedenen Stationen waren altersgerecht gestaltet, praxisnah aufgebaut und bei unseren Schülerinnen und Schülern sehr beliebt. Sie konnten den gesamten Prozess **„von der Idee ins Regal“ hautnah miterleben** und dabei wertvolle Einblicke in unterschiedliche Berufsfelder gewinnen.
Das Feedback unserer Schülerinnen und Schüler war durchweg positiv – sie hatten große Freude an den Angeboten und konnten viele neue Erfahrungen sammeln. Für uns war die Teilnahme ein **voller Erfolg**. Wir können den Campus uneingeschränkt weiterempfehlen und freuen uns sehr darauf, dieses Angebot auch in diesem Jahr wieder wahrzunehmen.”

Kristina Ebbing
Lehrerin & Koordinatorin für berufliche Orientierung
Sälzer-Sekundarschule der Wallfahrtsstadt Werl

Referenzen

Weil Backen glücklich macht.

“Im Rahmen der AG Berufliche Orientierung des Jahrgangs 9 haben wir zwischen Oktober und Februar mit mehreren Gruppen an verschiedenen Workshops auf dem Campus der Firma Kuchenmeister teilgenommen – unter anderem in den Bereichen Produktion, Qualitätssicherung, Produktentwicklung, Technik, Logistik sowie im Rahmen einer Betriebsführung.
Auf das Angebot sind wir über die bestehende Kooperation aufmerksam geworden.
Die Schülerinnen und Schüler konnten dabei Ausbildungsberufe und Arbeitsbereiche kennenlernen, die ihnen aus ihrem Alltag oft kaum bekannt sind. Besonders wertvoll war die **starke Praxisorientierung**: Durch die anschauliche Gestaltung und die direkte Einbindung vor Ort wurden berufliche Inhalte nicht nur vermittelt, sondern **wirklich erlebbar gemacht.**
Die Workshops haben dazu beigetragen, Interesse zu wecken, Perspektiven zu erweitern und den Jugendlichen eine **realistischere Vorstellung von beruflichen Möglichkeiten** zu geben.”

Marion Pape
Lehrerin & Berufliche Orientierung
Sekundarschule Soest

Ihre Ansprechpartner

Weil Backen glücklich macht.



Celina Naumann

Head of People & Organisation Development

+49 2921/ 7808 -153

personalentwicklung@kuchenmeister.de



Jan Hagemann

HR Business Partner

+49 2921/ 7808 -162

personalentwicklung@kuchenmeister.de