



VIELE MÖGLICHKEITEN
UND VORTEILE



Attraktive
Über-
bezahlung

Meine Lehre
bei Haubis

ANTON HAUBENBERGER
GESCHÄFTSFÜHRER

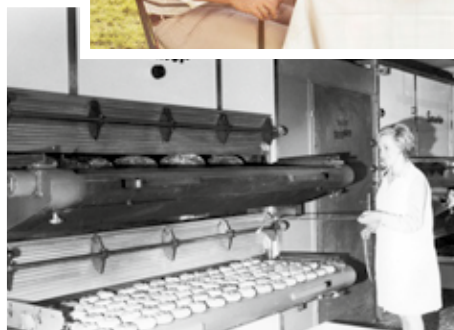


Das sind wir

Ein Familienunternehmen mit Tradition – und Zukunft.

Bei der **HAUBIS GmbH** mit Sitz im **niederösterreichischen Petzenkirchen** liegt das Bäckerhandwerk in der Familie. Und das bereits seit 1902. Sprich: Bei HAUBIS hat seit Generationen der Sohn vom Vater gelernt. Darum ist die Weitergabe unseres Wissens für uns eine ebenso schöne Tradition wie die Herstellung von erstklassigem Brot und Gebäck, feinen Mehlspeisen sowie Pizzen, Snacks und Eis.

HAUBIS produziert in Österreich, mit fast gänzlich österreichischen Zutaten. Das ist heute schon etwas Besonderes. Genau wie ein Familienunternehmen, das tatsächlich noch immer in Familienbesitz ist und seine Entscheidungen eigenständig treffen kann.



Wir glauben an junge Talente

Wir finden es Tag für Tag von Neuem spannend, wie sich unsere Branche weiterentwickelt, und suchen laufend nach jungen, begeisterungsfähigen Menschen, die unser Team ergänzen wollen. Darum investieren wir mit Freude und Überzeugung in deinen beruflichen Erfolg, wenn du bereit bist, unsere Werte mitzutragen: unser absolutes Qualitätsbewusstsein, unseren Teamgeist und unsere Freude an der Innovation. Bist du auch so gestrickt? Dann willkommen in der HAUBIS Familie!

Haubis in wenigen Sekunden

- ◆ österreichischer Marktführer bei Tiefkühl-Teiglingen
- ◆ mit rund 1.000 Mitarbeitern aus 30 Nationen
- ◆ 5.800 Businesskundinnen und -kunden
(Lebensmitteleinzelhandel, Gastronomie, Export)
- ◆ und 10 eigenen Filialen (Mostviertel, Linz und Traun)
- ◆ 7 Produktionsstätten
- ◆ laufend bis zu 60 Lehrlinge in Ausbildung

Besonderheiten

- ◆ österreichisches Familienunternehmen mit sicheren Jobs
- ◆ Getreide und Mehl aus Österreich,
Rohstoffeinkauf vorwiegend in der Region
- ◆ eigene Forschungs- und Entwicklungsabteilung
- ◆ tolle Aufstiegschancen (vom Lehrling zur Führungskraft)
- ◆ optional: Lehre mit Matura







Deine Möglichkeiten bei uns

Dass wir dich bei Haubis zum/zur Bäcker/in und Konditor/in ausbilden können, wird dich nicht überraschen. Die weiteren in Frage kommenden Ausbildungswege vielleicht schon:

- ◆ Bäcker:in & Konditor:in (4 Lehrjahre, NÖ)
- ◆ Bäcker:in (3 Lehrjahre, NÖ & OÖ)
- ◆ Backtechnologe:technologin (3,5 Lehrjahre, NÖ & OÖ)

Lehre mit Matura

Wenn du deine Lehrausbildung mit der Reifeprüfung abschließen möchtest, unterstützen wir dich gerne.

Maturieren kannst du in **jedem Lehrberuf**. Dabei werden die Kurse für Lehrlinge in NÖ von der Firma organisiert während die Kurse in OÖ selbst zu organisieren sind. In jedem Lehrjahr finden die Kurse in NÖ am Freitag innerhalb deiner Arbeitszeit statt. Du maturierst in den Fächern: **Mathe, Deutsch, Englisch und Betriebswirtschaftslehre**.

Doppellehre vs. Einzellehre – Deine Vorteile

Die Vorteile einer Doppellehre sind ganz einfach: Du erlernst zwei Lehrberufe in 4 Lehrjahren, statt in 6 Lehrjahren, du hast doppelt so gute Berufsaussichten, denn du hast doppelt so viele Möglichkeiten und ein breiteres Fachwissen.

Außerdem kannst du **nach deiner Lehrzeit bei Haubis** entscheiden, in **welchem Bereich** du tätig werden möchtest. Doppellehren kannst du bei Haubis machen als:

- ◆ Bäcker:in und Konditor:in (NÖ)



Attraktive Prämien

Deine Erfolge in der Berufsschule machen sich bei Haubis auf der ganzen Länge bezahlt: Pro positiv **abgeschlossener Lehrabschlussprüfung** mit ausgezeichnetem Erfolg erhältst du **900 Euro Prämie brutto**. Hast du dich für eine **Doppellehre** entschieden und beide Lehrabschlussprüfungen mit Auszeichnung geschafft, warten daher **1.800 Euro Prämie brutto** auf dich.

Wir zahlen branchenüblich – und mehr

Für deinen Einsatz bei uns ist ein faires Lehrlingseinkommen selbstverständlich. Daher warten auch attraktive Überbezahlungen auf dich.

Unser Überbezahlung gilt für alle Lehrberufe (ausgenommen im Gastrobereich bei Restaurantfach, Einzelhandel & Restaurantfach und Einzelhandel & Systemgastro sowie beim Lebensmitteltechniker/in) und teilt sich wie folgt auf:

- 1. Lehrjahr: Überbezahlung € 150,-/Monat**
- 2. Lehrjahr: Überbezahlung € 100,-/Monat**
- 3. Lehrjahr: Überbezahlung € 50,-/Monat**



LEHRBERUFE IN NÖ	1. Lehrjahr	2. Lehrjahr	3. Lehrjahr	4. Lehrjahr
Bäcker:in & Konditor:in*	€ 668,85 (+ € 150,-)	€ 848,93 (+ € 100,-)	€ 1.203,93 (+ € 50,-)	€ 1.317,12
Bäcker:in*	€ 668,85 (+ € 150,-)	€ 848,93 (+ € 100,-)	€ 1.203,93 (+ € 50,-)	–
Backtechnologie: technologin*	€ 668,85 (+ € 150,-)	€ 848,93 (+ € 100,-)	€ 1.203,93 (+ € 50,-)	€ 1.317,12

* zzgl. zusätzlicher Überbezahlung wie in Klammern angeführt.
Stand Jänner 2026, Druckfehler vorbehalten



Jede Menge Zusatzleistungen

- ◆ **Jugendticket für alle öffentlichen Verkehrsmittel in Wien, NÖ und Burgenland.** Gilt für Lehrlinge bis 24 Jahre ausschließlich vom Wohnort zur Schul- bzw. Arbeitsstätte an Werktagen in den Lehrberufen: Bäcker, Bäcker & Konditor, Konditor, Backtechnologie, Betriebslogistik, Kälteanlagen- & Elektrotechnik, Mechatronik und Industriekauf.
- ◆ **Kostenlose Arbeitskleidung inklusive Reinigung.**
- ◆ **Gratis Jause in deiner Pause.** Unsere Lehrlinge und Mitarbeiter und Mitarbeiterinnen genießen täglich im Pausenraum eine Auswahl an ofenfrischem Brot und Gebäck kostenlos.
- ◆ **Rabatte auf Haubis Produkte.** Als Lehrling und Mitarbeiter und Mitarbeiterin kaufst du bei uns günstiger ein!
- ◆ **Mitarbeiter Rabatte bei Partnerbetrieben und Markenartikeln.** Genieße eine Vielzahl an Rabatten bei lokalen Partnern wie Pizzerien, Bowling oder Fitness Centers oder beim Online-Shopping.
- ◆ **Kostenrückerstattung.** Über den Betriebsrat kannst du drei mal jährlich Kosten bis € 75,00 brutto bspw. für Brillen / Kontaktlinsen, Zahnersatz oder anderes geltend machen.
- ◆ **Exkursionen, Wettbewerbe und Lehrwerkstätte.**
- ◆ **Vorbereitung auf deine Lehrabschlussprüfung.**
- ◆ **Tag der Förderungen.** Es werden verschiedene Anträge mithilfe eines Experten durchgenommen (Förderformulare, Lohnsteuerausgleich, Zuschüsse,...)



Schnuppertage

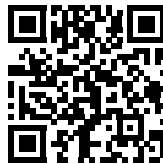
Besondere Wertschätzung für Lehrlinge, vielfältige Weiterbildungsangebote und eine Atmosphäre, in der Respekt, Fairness und Herzlichkeit fest verankert sind - das sind die Grundpfeiler der Haubis Lehrlingsausbildung! Great Place to Work® Österreich zeichnete Haubis als „Great Start!“-Betrieb aus. Haubis zählt damit zu den besten Lehrbetrieben Österreichs. Komm zum Schnuppern vorbei!

Das erwartet dich

- ◆ **Werksführung** für die Bereiche, in die du schnupperst: z.B. das **Teiglingswerk** & die **Lehrwerkstatt in Petzenkirchen**, die **Konditorei Wieselburg**, die **Werkstatt und Technik** oder aber auch der **Filial- und Bürobereich**.



- ◆ Sei **Teil des Teams** und **arbeite aktiv** in verschiedenen Abteilungen mit – so kannst du am besten herausfinden, ob dir die Arbeit Spaß macht.
- ◆ In der Lehrwerkstatt **lernst du andere Lehrlinge kennen** und schlägst bspw. Handsemmeln, schreibst mit Schokolade oder backst Linzer Kekse. Wenn du in die technischen Berufe schnuppern willst steht das Drehen, fräsen oder verkabeln im Vordergrund.
- ◆ Du hast jederzeit einen **Ansprechpartner vor Ort**. Außerdem lernst du deine Betreuer für die Lehrzeit kennen.
- ◆ **Tausch dich aus** mit den KollegInnen und anderen Lehrlingen.
- ◆ Stärke dich mit **gratis Gebäck und Obst** im Pausenraum.
- ◆ Zeig uns im **Bewerberquiz**, was du kannst.
- ◆ Außerdem gibt es ein **Schnuppersackerl-Geschenk**.



Anmeldung

Scanne den QR-Code und melde dich gleich direkt für deinen Schnuppertag an.





Unsere Ideal- vorstellung von dir

Wir bieten unseren Lehrlingen einiges. Da ist es nur logisch, dass auch wir einige Anforderungen haben. Aber keine Sorge: Es sind Dinge, die ohnehin jeder benötigt, der im Arbeitsleben Fuß fassen möchte.

- ◆ erfolgreich abgeschlossene **Pflichtschulausbildung** (9 Jahre)
- ◆ gute **Allgemeinbildung**, gute **Deutschkenntnisse**
- ◆ **Motivation** und **Lernbereitschaft**
- ◆ **Kommunikationsfähigkeit**, **Lösungsorientierung**, **Teamfähigkeit**
- ◆ **Disziplin** und **Verantwortungsbewusstsein**
- ◆ gepflegtes **Äußeres** und gute **Manieren**
- ◆ handwerkliches **Geschick** und technisches **Interesse**
- ◆ **Pünktlichkeit**

Und wer bist du?

So bewirbst du dich bei Haubis:

- 1. Die Unterlagen für deine Bewerbung zusammenstellen.** Wir benötigen dein Bewerbungsschreiben, deinen Lebenslauf und Kopien deiner letzten beiden Jahreszeugnisse.
- 2. Deine Bewerbung abschicken.** Bewirb dich direkt unter www.haubis.at. Unter Karriere/Offene Lehrstellen direkt beim Stelleninserat.
- 3. Ein wenig Geduld haben, bis wir uns bei dir melden.**
- 4.** Wenn wir dich aufgrund deiner Bewerbung zu **Schnuppertagen** einladen, vereinbarst du einen **Termin mit Regina Günther**.
- 5.** Danach meisterst du unseren **Bewerbungsprozess** und schon kann deine Karriere starten!

Lehrberufe



Doppel-
lehre
möglich!

Bäcker:in oder Bäcker:in / Konditor:in

Bei Haubis lernst du ein althergebrachtes Handwerk von seiner modernsten Seite kennen. In unseren Backstuben herrscht ein lebendiger Mix aus maschinellen und manuellen Tätigkeiten: vom Einwiegen der Rohstoffe bis zum Formen einer Handsemmel. Du bedienst die Backöfen, erkennst Backfehler und erlernst den sorgsam Umgang mit den Lebens- und Arbeitsmitteln. Dabei achtest du auf Hygiene und führst Qualitätskontrollen durch.

Als Konditor oder Konditorin lernst du bei Haubis das Bäcker-Handwerk von seiner süßen Seite kennen.

DETAILS

Ausbildungsdauer:

- 3 bzw. 4 Lehrjahre (Doppellehre mit Konditor:in)

Ausbildungsstandort:

- Petzenkirchen (NÖ)
- Bad Goisern (OÖ)

Berufsschule:

- LBS Baden
- BS Linz 10

**Mit attraktiver
Überbezahlung!**

Das bringst du mit:

- ◆ Handwerkliches Geschick und technisches Verständnis
- ◆ Lust zu Backen und mehr über die Rohstoffe zu erfahren
- ◆ Organisatorische Fähigkeiten, Stressresistenz und Belastbarkeit
- ◆ Zuverlässigkeit und Genauigkeit



Backtechnologie: technologin

Wie die Bäckerinnen und Bäcker stellen auch die Backtechnologinnen und -technologen alle Arten von Backwaren wie Brot, Gebäck und Feingebäck her, du bedienst die Öfen und erkennst Backfehler. Auch achtest du auf Hygiene und führst Qualitätskontrollen durch. Darüber hinaus verbringst du Zeit im Back-Labor, wo neue Teigmischungen entwickelt werden. Du überprüfst Backeigenschaften und führst Backversuche durch. Beim Überwachen der Mess- und Steuerungseinrichtungen erlernst du zudem den digitalen Umgang mit unseren Produktions- und Natursauerteiganlagen.

Das bringst du mit:

- ◆ Handwerkliches Geschick und technisches Verständnis
- ◆ Lust zu Backen, zu Experimentieren und mehr über die Rohstoffe zu erfahren
- ◆ Organisatorische Fähigkeiten, Stressresistenz und Belastbarkeit
- ◆ Zuverlässigkeit und Genauigkeit



DETAILS

Ausbildungsdauer:

- ◆ 3,5 Lehrjahre (

Ausbildungsstandort:

- ◆ Petzenkirchen (NÖ) & St. Valentin (NÖ)
- ◆ Linz & Bad Goisern (OÖ)

Berufsschule:

- ◆ BS Linz 10
- ◆ BS Wels

***Mit attraktiver
Überbezahlung!***



Let's Walz – Auslandspraktikum

Bei besonderen Leistungen bieten wir dir in Zusammenarbeit mit der WKNÖ die einmalige Möglichkeit dich während deiner Lehrzeit in einem 4-wöchigen Auslandspraktikum zu beweisen und Erfahrungen zu sammeln.

Dich erwartet ein **spannendes Berufs-Praktikum** inklusive Sprachkurs in einem ausgewählten Betrieb **im Ausland**. In der ersten Woche ist zudem eine **IFA-Begleitperson für dich vor Ort** dabei. Teilnehmen können **jährlich zwei Lehrlinge von Haubis**, die in Niederösterreich ihre Ausbildung absolvieren.

Wo geht es hin?

Die WKNÖ bietet Let's Walz in **verschiedenen Ländern** an. Dazu zählen z.B. Irland, England, Spanien, Italien, Frankreich, Deutschland, Finnland und viele mehr.

Was kostet es?

Für dich ist das Auslandspraktikum **gratis**, die Kosten werden durch Förderungen und Zuschüsse der WKNÖ und der AKNÖ gedeckt. Der **Flug und die Unterkunft** sind dabei **inkludiert**, nimm aber etwas Taschengeld mit für Mittagessen, Souvenirs oder Freizeitaktivitäten!

Wie bewerbe ich mich?

Die WKNÖ sendet allen Lehrlingen eine **Einladung** mit allen Infos zum Programm Auslandspraktikum Let's Walz zu. Wenn du an Let's Walz teilnehmen möchtest, musst du **eine Bewerbung an WKNÖ** senden. Dabei kannst du dein Wunschland sowie einen Jahreszeitenwunsch (Frühjahr oder Herbst) bekannt geben. Die **WKNÖ entscheidet** dann aus allen Bewerbern, wer zum Praktikum zugelassen wird.



Unsere Lehrlinge in Bewegung

Wenn du lieber Videos schaust, als lange Texte zu lesen, dann haben wir hier genau das Richtige für dich. Scanne die QR-Codes und erhalte Einblicke in die Arbeitswelt bei Haubis.

Karriere bei Haubis:



Instagram-Stories:



TikTok Videos:



Das ist übrigens Regina Günther.

Wenn du dich bei Haubis um eine Lehrstelle bewirbst,
ist sie deine Ansprechpartnerinnen.

Regina hat selbst von 1993 bis 1997 Bäckerin und Konditorin bei uns gelernt und sammelte anschließend Erfahrungen im Verkauf und Außendienst. Heute leitet sie mit großem Erfolg alle Themen rund um deine Ausbildung bei Haubis und hat außerdem immer ein offenes Ohr für deine persönlichen Fragen und Anliegen.



Mit viel persönlichem Einsatz sorgt sie dafür, dass du dich bei Haubis wohlfühlst und das Maximum aus deiner Ausbildung herausholen kannst.



Noch Fragen?

Nähere Infos zu HAUBIS und dem HAUBIS Angebot für Lehrlinge findest du online unter www.haubis.at/lehre

