

Haubis
In der Familie.
Seit 1902.

MEINE LEHRE
BEI HAUBIS



Ausbildung
mit Perspektive



Mario Reiter & Anton Haubenberger
HAUBIS Geschäftsführung



Haubis – Tradition mit Zukunft

Ein Familienunternehmen, das auf Erfahrung baut und die Zukunft gestaltet.

Seit 1902 wird das Bäckerhandwerk bei HAUBIS in Petzenkirchen von Generation zu Generation weitergegeben. Diese Erfahrung und die Freude am gemeinsamen Schaffen prägen unser Brot und Gebäck.

Rund 1.000 Menschen aus 30 Nationen arbeiten an sieben Produktionsstätten mit fast ausschließlich österreichischen Zutaten. So entstehen Produkte für 5.800 Kunden und 10 eigene Filialen. Als eigenständiges Familienunternehmen bieten wir sichere Arbeitsplätze und bilden laufend Lehrlinge aus.

Besonderheiten

- ◆ österreichisches Familienunternehmen
- ◆ Getreide und Mehl vorwiegend aus Österreich
- ◆ eigene Forschungs- und Entwicklungsabteilung
- ◆ tolle Aufstiegschancen (vom Lehrling zur Führungskraft)
- ◆ optional: Lehre mit Matura

Möglichkeiten bei Haubis

Das Lehrstellenangebot bei Haubis kann von Jahr zu Jahr unterschiedlich sein. Nicht alle Lehrberufe werden jedes Jahr ausgebildet. Die grundsätzlichen Ausbildungsmöglichkeiten und Lehrberufe sind hier übersichtlich dargestellt. Für weitere Informationen oder Fragen zu einem bestimmten Lehrberuf steht das Haubis-Team gerne zur Verfügung.

- ◆ Bäcker:in & Konditor:in
- ◆ Bäcker:in
- ◆ Backtechnologe:technologin
- ◆ Mechatroniker:in
- ◆ Kälteanlagen- & Elektrotechniker:in
- ◆ Betriebslogistikkaufmann:frau
- ◆ Einzelhandelskaufmann:frau
- ◆ Systemgastronomiefachmann:frau
- ◆ Systemgastronomiefachmann:frau & Einzelhandelskaufmann:frau



Lehrberufe



Bäcker:in oder Bäcker:in & Konditor:in

Die Ausbildung zur Bäckerin und Konditorin oder zum Bäcker und Konditor verbindet traditionelles Handwerk mit modernster Anlagentechnik, um die hohen HAUBIS Standards zu sichern. Das Aufgabengebiet reicht von der sorgfältigen Verwiegung wertvoller Rohstoffe über das manuelle Formen von Gebäck bis zur Steuerung und Überwachung komplexer Backanlagen. Ein zentraler Teil ist das Erkennen von Fehlerquellen und die Durchführung laufender Qualitätskontrollen. Die vierjährige Doppellehre bietet die besondere Möglichkeit, das herzhafte Brot-Handwerk mit der kreativen Welt der Konditorei zu verbinden.

DETAILS

Ausbildungsdauer:

- Bäcker:in: 3 Jahre
- Doppellehre: 4 Jahre

Ausbildungsstandort:

- NÖ: Petzenkirchen
- OÖ: Bad Goisern und Linz (nur Bäcker:in)

Berufsschule:

- NÖ: Baden
- OÖ: Linz



Backtechnologie: technologin

Im Kern geht es in dieser Ausbildung darum zu verstehen, wie industrielle Prozesse systematisch verbessert werden können. Im Zentrum steht die Steuerung und Optimierung der hoch-automatisierten Produktionsanlagen, um eine gleichbleibend hohe Produktqualität und Effizienz zu steigern.

Diese technische Arbeit wird durch analytische Tätigkeiten ergänzt, wie die Durchführung von Backversuchen zur Prozessoptimierung, wodurch Fortschritte direkt in der Stabilität der Abläufe sichtbar werden.



DETAILS

Ausbildungsdauer:

- ◆ 3,5 Jahre

Ausbildungsstandort:

- ◆ NÖ: Petzenkirchen, St. Valentin
- ◆ OÖ: Bad Goisern, Linz

Berufsschule:

- ◆ NÖ und OÖ: Linz





Mechatroniker:in

Die Ausbildung zum Mechatroniker ist die technische Basis dafür, dass in der Produktion alles rund läuft. Sie befähigt, die hochautomatisierten Produktionsanlagen zu beherrschen und zu verbessern. Im Zentrum stehen die systematische Fehleranalyse, die Instandhaltung und die Optimierung der Anlagen. Die proaktive Wartung und schnelle Störungsbehebung sind entscheidend, um eine hohe Anlagenverfügbarkeit und eine stabile Wertschöpfung sicherzustellen.

DETAILS

Ausbildungsdauer:

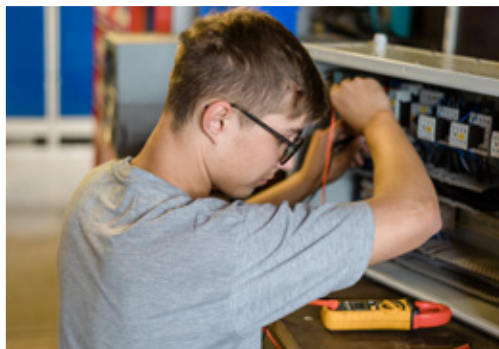
- ◆ 3,5 Jahre

Ausbildungsstandort:

- ◆ NÖ: Petzenkirchen

Berufsschule:

- ◆ NÖ: Amstetten



Kälteanlagen- & Elektrotechniker:in

Die Qualität, die unsere Bäckerinnen und Bäcker schaffen, über den gesamten Prozess hinweg zu sichern, ist die Kernaufgabe dieses Lehrberufs. Instandhaltung, Montage und Optimierung der komplexen Kälte- und Elektrotechnik an allen Standorten, von den Schockfrostern bis zu den computergesteuerten Tiefkühlslagern. Durch systematische Fehleranalyse und proaktive Wartung sichert diese Rolle das zentrale Qualitätsversprechen und die Wertschöpfung des Unternehmens.



DETAILS

Ausbildungsdauer:

- ◆ 4 Jahre

Ausbildungsstandort:

- ◆ NÖ: Petzenkirchen

Berufsschule:

- ◆ NÖ: Amstetten

Systemgastronomiefachmann:frau & Einzelhandelskaufmann:frau



Die Verantwortung für den gesamten Ablauf in einer HAUBIS Backstube mit Café zu übernehmen – vom handwerklichen Backprozess bis zum zufriedenen Gast – ist das Ziel dieser vierjährigen Doppellehre, einer umfassenden Ausbildung für zukünftige Allrounder.

Im Zentrum steht die ganzheitliche Verantwortung für das Kundenerlebnis. Das beginnt bei der handwerklichen Vollendung des Backprozesses direkt vor Ort und der ansprechenden Präsentation des Sortiments. Es geht weiter über die kompetente Beratung der Kundinnen und Kunden bis hin zu den vielfältigen Aufgaben als Gastgeberin oder Gastgeber: eine einladende Atmosphäre schaffen, Kaffeespezialitäten zubereiten und Gäste professionell bedienen.

Darüber hinaus vermittelt die Ausbildung die kaufmännische Steuerung, die für den wirtschaftlichen Erfolg entscheidend ist. Dazu gehören die Organisation der gesamten Arbeitsabläufe, die Warenwirtschaft von der Bestellung bis zur Inventur sowie die Sicherstellung der hohen HAUBIS Qualitäts- und Hygienestandards. Diese Doppel-Qualifikation schafft Fachkräfte, die in der Lage sind, eine HAUBIS Backstube oder ein Café eigenständig zu managen.

DETAILS

Ausbildungsdauer:

- 3 Jahre

Ausbildungsstandort:

- NÖ: Petzenkirchen, Melk, Wieselburg, Ybbs
- OÖ: Linz, Traun

Berufsschule:

- NÖ: Waldegg
- OÖ: Altmünster





Einzelhandelskaufmann:frau

Als erste Ansprechpersonen für Kundinnen und Kunden sind Einzelhandelskauffrauen und Einzelhandelskaufmänner das Gesicht vor Ort. Die Ausbildung befähigt sie, diese wichtige Rolle professionell auszufüllen – vom handwerklichen Geschick bis zum kaufmännischen Überblick.

Im Zentrum steht die kompetente Beratung der Kundinnen und Kunden und die ansprechende Präsentation des Sortiments. Ein wesentlicher Teil der Ausbildung ist die Vollendung des Backprozesses direkt vor Ort – vom fachgerechten Backen der Teiglinge bis zur Veredelung der fertigen Backwaren. Das fundierte Wissen über die Produkte, ihre wertvollen heimischen Zutaten und enthaltenen Allergene ist ein entscheidender Qualitätsfaktor im Gespräch mit Kundinnen und Kunden.

Die eigenständige Organisation des Verkaufsraums, die Warenbestellung und die Kassensführung runden das kaufmännische Aufgabengebiet ab. Diese Rolle verbindet somit kaufmännisches Geschick mit handwerklicher Tätigkeit und macht das Qualitätsversprechen für die Kundinnen und Kunden unmittelbar erfahrbar.

DETAILS

Ausbildungsdauer:

- ◆ 3 Jahre

Ausbildungsstandort:

- ◆ NÖ: Petzenkirchen, Ybbs, Melk
- ◆ OÖ: Linz, Traun

Berufsschule:

- ◆ NÖ: Laa/Thaya
- ◆ OÖ: Linz





Betriebslogistik- kaufmann:frau (nur für volljährige Bewerber:innen)

Betriebslogistikkaufleute sorgen dafür, dass bei HAUBIS alles rund läuft. Sie sind dafür verantwortlich, dass die Bäckerinnen und Bäcker genügend Rohstoffe und Zutaten für die Produktion zur Verfügung haben und stellen ebenso sicher, dass die bestellten Backwaren pünktlich kommissioniert und für den LKW bereitgestellt werden, damit sie rechtzeitig bei den Kundinnen und Kunden ankommen.

Die Aufgaben reichen von der Warenannahme und Kontrolle über die fachgerechte Einlagerung bis hin zur Arbeit mit dem Warenwirtschaftssystem am PC. Dazu gehören auch regelmäßige Einsätze im Tiefkühlager, die selbstverständlich mit professioneller Schutzausrüstung und unter Einhaltung der gesetzlichen Bestimmungen erfolgen.

DETAILS

Ausbildungsdauer:

- ♦ 3 Jahre

Ausbildungsstandort:

- ♦ NÖ: Petzenkirchen

Berufsschule:

- ♦ NÖ: Theresienfeld



Systemgastronomiefachmann: frau

Restaurantfachkräfte haben bei HAUBIS längst einen hohen Stellenwert, denn sie begeistern die Kundinnen und Kunden in den Cafés und bringen unsere qualitativen Backwaren an die Gäste. Sie schenken ihnen schon beim Eintreten ein Lächeln, begleiten sie zum Tisch und verhelfen ihnen zu einem guten Start in den Morgen. Sie mahlen Bohnen, schäumen Milch und kreieren Kaffeespezialitäten. Sie plaudern mit Gästen, beantworten ihre Fragen und servieren köstliche Mehlspeisen, saisonale Frühstücksvariationen und herzhafte Burger oder Pizzen.

Dabei arbeiten sie nach klaren Abläufen und Standards. Wiederkehrende Arbeitsschritte wie die Vorbereitung, die Zubereitung und das Anrichten von Speisen und Getränken führen sie sorgfältig und zuverlässig aus. So sorgen sie auch bei großem Andrang für gleichbleibende Qualität und einen reibungslosen Ablauf. Sie kassieren, organisieren und behalten den Überblick.



DETAILS

Ausbildungsdauer:

- ◆ 4 Jahre

Ausbildungsstandort:

- ◆ NÖ: Melk, Petzenkirchen, Wieselburg, Ybbs
- ◆ OÖ: Linz, Traun

Berufsschule:

- ◆ NÖ: Laa/Thaya, Waldegg
- ◆ OÖ: Linz, Altmünster



Lehre bei Haubis: das Besondere

Die Lehre bei Haubis bietet neue Erfahrungen, persönliche Entwicklungen und viele Chancen, sich auszuprobieren.

Lehre mit Matura

HAUBIS unterstützt engagierte Lehrlinge auf ihrem individuellen Karriereweg. Für jene, die eine fundierte praktische Ausbildung mit einer höheren Allgemeinbildung kombinieren möchten, bietet die ‚Lehre mit Matura‘ eine wertvolle Möglichkeit.

Das Unternehmen fördert diese Doppel-Qualifikation aktiv, indem die dafür notwendige Kurszeit im Rahmen der Arbeitszeit zur Verfügung gestellt wird. Sie ist eine hervorragende Ergänzung zur fachlichen Ausbildung und erweitert die persönlichen Entwicklungsperspektiven im Unternehmen.



Let's Walz

Lehrlinge bei HAUBIS haben die Möglichkeit, am Programm „Let's Walz“ der Wirtschaftskammer Niederösterreich (WKNÖ) teilzunehmen. Das Unternehmen ermöglicht für diese Zeit eine vierwöchige Freistellung von der Ausbildung im Betrieb.

Das von der WKNÖ organisierte Programm umfasst ein Berufspraktikum in einem europäischen Partnerbetrieb, einen begleitenden Sprachkurs sowie das Kennenlernen von Land und Leuten. Es ist eine wertvolle Erfahrung, die den persönlichen und beruflichen Horizont erweitert.



Lehrwerkstatt

Abseits des täglichen Produktionsbetriebs bietet die Lehrwerkstatt den Raum, um in Ruhe ins Detail zu gehen. In Kleingruppen werden hier neue Techniken ausprobiert, Abläufe gezielt getestet und Zusammenhänge analysiert. So entsteht ein tiefes Verständnis für das Handwerk, die Rohstoffe und die Prozesse, die im Arbeitsalltag den entscheidenden Unterschied machen.

Jobrotation

Um das Zusammenspiel im gesamten Unternehmen zu verstehen, ist der geplante Wechsel zwischen Abteilungen und Standorten ein wichtiger Baustein der Ausbildung. Der direkte Einblick in unterschiedliche Prozesse, Anlagen und Teams schärft den Blick für die Zusammenhänge im Unternehmen. Darüber hinaus trägt sie zur persönlichen Entwicklung bei.

Kennenlertage

Ein gelungener Start ist die beste Basis für eine erfolgreiche Ausbildung. Daher beginnen alle neuen Lehrlinge ihre Zeit bei HAUBIS gemeinsam mit zweitägigen Kennenlertagen. Diese Tage bieten den Raum, sich untereinander zu vernetzen, das Unternehmen kennenzulernen und erleichtern so das Ankommen im Team und in der Arbeitswelt.

Lehrlingswettbewerbe

Sich mit den Besten des eigenen Fachs zu messen, ist eine außergewöhnliche Erfahrung. HAUBIS fördert und unterstützt aktiv die Teilnahme an Berufswettbewerben. Die gezielte Vorbereitung im Betrieb, für die auch die notwendige Zeit zur Verfügung gestellt wird, hat schon ganz tolle Platzierungen von unseren Talenten ergeben.



Leistung die fair entlohnt wird

Für den Einsatz bei uns ist ein angemessenes Lehrlingseinkommen selbstverständlich. Daher warten attraktive Überzahlungen.

Unsere Überzahlung betrifft alle Lehrberufe, die im Kollektivvertrag der Bäcker entlohnt werden. Ausgenommen sind die Lehrberufe im Gastro-Kollektivvertrag.

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





Haubis Mehr·Wert für Lehrlinge

- ◆ **Öffi-Tickets.**

HAUBIS übernimmt die Kosten für das Öffi-Ticket für Fahrten zwischen dem Wohnort, dem Ausbildungsplatz und der Berufsschule.

- ◆ **Kostenlose Arbeitskleidung.**

Wird zur Verfügung gestellt.

- ◆ **Gratis Jause in der Pause.**

Unsere Lehrlinge und Mitarbeitende genießen täglich im Pausenraum eine Auswahl an offenfrischem Brot und Gebäck kostenlos.

- ◆ **Rabatte auf HAUBIS Produkte.**

Lehrling und Mitarbeitende kaufen bei uns günstiger ein.

- ◆ **Mitarbeiterrabatte bei Partnerbetrieben und Markenartikeln.**

Ob beim Online-Shopping oder bei lokalen Partnern – Lehrlinge profitieren von zahlreichen Rabatten und Vergünstigungen

- ◆ **Kostenrückerstattung.**

Über den Betriebsrat können Lehrlinge 3 x jährlich bis 75 € für Ausgaben wie Brillen, Kontaktlinsen oder Zahnersatz geltend machen.

- ◆ **Exkursionen, Wettbewerbe und Lehrwerkstätte.**

- ◆ **Vorbereitung auf deine Lehrabschlussprüfung.**

- ◆ **Workshops und Seminare.**



Voraussetzungen für eine Lehre

- ◆ erfolgreich abgeschlossene Pflichtschulausbildung
- ◆ gute Deutschkenntnisse für die Zusammenarbeit im Team und um Ausbildungsinhalte zu verstehen
- ◆ Motivation, Lernbereitschaft und gute Umgangsformen
- ◆ Je nach Lehrberuf: Handwerkliches und technisches Geschick, Kommunikationsfähigkeit etc.

Bewerbung bei Haubis

So läuft der Bewerbungsprozess ab:

1. Bewerbung hochladen:

- ◆ <https://haubis.com/de/karriere/offene-stellen>
oder QR-Code scannen.

Bewerbungsunterlagen:

- ◆ Bewerbungsschreiben
- ◆ Lebenslauf
- ◆ Kopien der letzten beiden Jahreszeugnisse

2. Anmeldung zu unseren Schnuppertagen

3. Beidseits Interesse – Vorstellungsgespräch



*Scannen und
direkt bewerben.*

Schnuppertage

Bei den Haubis Schnuppertagen erhalten Jugendliche einen Einblick in die verschiedenen Lehrberufe bei Haubis. Lerne unsere Bäckerei, Konditorei, Filialen und Technik kennen und erfahre mehr über Karrierechancen bei Haubis.

- ◆ Wir empfehlen drei Schnuppertage, um einen guten Überblick über alle Bereiche zu erhalten.
- ◆ Gemeinsame Pausen mit gratis Gebäck
- ◆ Der Schnuppertag startet um 7:00 Uhr und endet um 14:15 Uhr



Anmeldung

QR-Code scannen und gleich direkt für deinen Schnuppertag anmelden.





Haubis als Arbeitgeber

Einblicke in die Arbeitswelt bei Haubis: Die QR-Codes führen zu Geschichten, Eindrücken und Informationen zu Haubis und zeigen, was den Arbeitsalltag besonders macht.

Haubis
Homepage



YouTube-
Videos



Kontakt

Haubis GmbH
Personalmanagement
Kaiserstraße 8
3252 Petzenkirchen
personalmanagement@haubis.at



Noch Fragen?

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