

**Haubis**

In der Familie.  
Seit 1902.

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!*

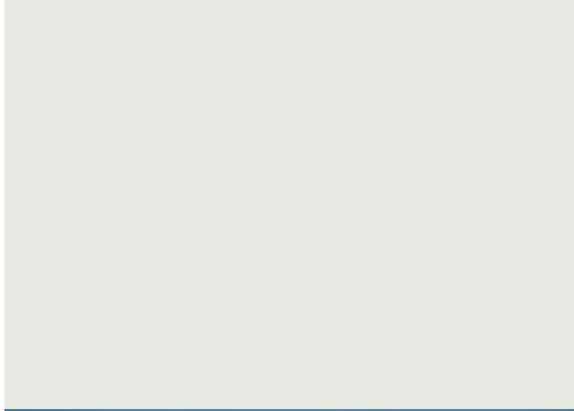
## Haubis in wenigen Sekunden

- ◆ österreichischer Marktführer bei Tiefkühl-Teiglingen
- ◆ mit rund 1.000 Mitarbeitern aus 30 Nationen
- ◆ 5.800 Business-Kunden (Lebensmitteleinzelhandel, Gastronomie, Export)
- ◆ und 16 eigenen Filialen (Mostviertel, Linz und Traun)
- ◆ 7 Produktionsstätten
- ◆ laufend bis zu 55 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)
- ◆ Konditor/in (3 Lehrjahre, NÖ)
- ◆ Backtechnologie/technologin & Lebensmitteltechniker/-technikerin (4 Lehrjahre, NÖ)
- ◆ Backtechnologie/technologin (3,5 Lehrjahre, NÖ)
- ◆ Lebensmitteltechniker/in (3,5 Lehrjahre, NÖ)
- ◆ Einzelhandelskaufmann/frau (3 Lehrjahre, NÖ)
- ◆ Restaurantfachmann/frau (3 Lehrjahre, NÖ)
- ◆ Restaurantfachmann/frau & Einzelhandelskaufmann/frau (4 Lehrjahre, NÖ)
- ◆ Mechatroniker/in (3,5 Lehrjahre, NÖ)
- ◆ Kälteanlagen- & Elektrotechniker/in (4 Lehrjahre, NÖ)
- ◆ Industriekaufmann/frau (3 Lehrjahre, NÖ, ab September 2025)
- ◆ Betriebslogistikkaufmann/frau (volljährig; 3 Lehrjahre, NÖ)
- ◆ Einzelhandelskaufmann/frau (3 Lehrjahre, OÖ)
- ◆ Systemgastronomiefachmann/frau & Einzelhandelskaufmann/frau (4 Lehrjahre, OÖ)



*Wir sind stolz auf unsere  
Lehrlinge. Ganz besonders,  
wenn sie Preise bei Bundes-  
und Landeswettbewerben  
gewinnen.*

# 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)
- ◆ Backtechnologie/-technologin & Lebensmitteltechniker/-technikerin (NÖ)
- ◆ Restaurantfachmann/frau & Einzelhandelskaufmann/frau (NÖ)
- ◆ Kälteanlagen- und Elektrotechniker/in (NÖ)
- ◆ Systemgastronom/in & Einzelhandelskaufmann/frau (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**.



# 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.

# 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
<b>Bäcker/in &amp; Konditor/in*</b>	€ 650,- (+ € 150,-)	€ 825,- (+ € 100,-)	€ 1.170,- (+ € 50,-)	€ 1.280,-
<b>Bäcker/in*</b>	€ 650,- (+ € 150,-)	€ 825,- (+ € 100,-)	€ 1.170,- (+ € 50,-)	-
<b>Konditor/in*</b>	€ 650,- (+ € 150,-)	€ 825,- (+ € 100,-)	€ 1.170,- (+ € 50,-)	-
<b>Backtechnologe/ -technologin &amp; Lebensmittel- techniker/-technikerin</b>	€ 650,- (+ € 150,-)	€ 825,- (+ € 100,-)	€ 1.170,- (+ € 50,-)	€ 1.280,-
<b>Backtechnologe/ -technologin*</b>	€ 650,- (+ € 150,-)	€ 825,- (+ € 100,-)	€ 1.170,- (+ € 50,-)	€ 1.280,-
<b>Lebensmitteltechniker/in</b>	€ 864,15	€ 1.116,10	€ 1.368,06	€ 1.368,06
<b>Restaurantfachmann/frau &amp; Einzelhandelskaufmann/frau</b>	€ 1.000,-	€ 1.120,-	€ 1.320,-	€ 1.420,-

Einzelhandelskaufmann/frau*	€ 607,65 (+ € 150,-)	€ 818,- (+ € 100,-)	€ 1.048,11 (+ € 50,-)	-
Restaurantfachmann/frau	€ 1.000,-	€ 1.120,-	€ 1.320,-	-
Mechatroniker/in*	€ 650,- (+ € 150,-)	€ 825,- (+ € 100,-)	€ 1.170,- (+ € 50,-)	€ 1.280,-
Kälteanlagen- & Elektrotechniker/in*	€ 650,- (+ € 150,-)	€ 825,- (+ € 100,-)	€ 1.170,- (+ € 50,-)	€ 1.280,-
Industriekaufmann/frau*	€ 607,65 (+ € 150,-)	€ 818,- (+ € 100,-)	€ 1.048,11 (+ € 50,-)	-
Betriebslogistikkaufmann/ frau (volljährig!)*	€ 607,65 (+ € 150,-)	€ 818,- (+ € 100,-)	€ 1.048,11 (+ € 50,-)	-
<b>LEHRBERUFE IN OÖ</b>	<b>1. Lehrjahr</b>	<b>2. Lehrjahr</b>	<b>3. Lehrjahr</b>	<b>4. Lehrjahr</b>
Bäcker/in*	€ 650,- (+ € 150,-)	€ 825,- (+ € 100,-)	€ 1.170,- (+ € 50,-)	-
Einzelhandelskaufmann/frau*	€ 607,65 (+ € 150,-)	€ 818,- (+ € 100,-)	€ 1.048,11 (+ € 50,-)	-
Systemgastronomiefachmann/frau & Einzelhandelskaufmann/frau	€ 1.000,-	€ 1.120,-	€ 1.320,-	€ 1.420,-

\* zzgl. zusätzlicher Überbezahlung wie in Klammern angeführt.  
Stand 10.01.2024, Druckfehler vorbehalten



# 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.



# 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.
- ◆ **Top- Jugendticket für alle öffentlichen Verkehrsmittel in Wien, NÖ und Burgenland sowie Jugendticket-Netz für OÖ.** Gilt für Lehrlinge bis 24 Jahre für jede beliebige Fahrt an allen Tagen in den Lehrberufen: Einzelhandel, Restaurantfach, Restaurantfach & Einzelhandel, Systemgastronomie & Einzelhandel.
- ◆ **Attraktive Gutscheine.** Schließt du ein Berufsschuljahr erfolgreich ab, erhältst du attraktive Gutscheine bei ausgezeichnetem und gutem Erfolg!
- ◆ **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.
- ◆ **Seminare, Exkursionen, Wettbewerbe und Lehrwerkstätte.**
- ◆ **Kostenloser Erste-Hilfe-Kurs.**
- ◆ **Vorbereitung auf deine Lehrabschlussprüfung.**
- ◆ **Mitarbeiter werben Mitarbeiter.** € 1000 brutto extra.
- ◆ **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. Wenn du es liebste zu verkaufen, dann komm doch in eine unserer Filialen.
- ◆ 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**.

Melde dich einfach per WhatsApp, Telefon oder E-Mail an:

Regina Günther, Leitung Lehrlingsausbildung: **+43 (0) 664 / 23 58 982**

Anja Panzinger, Assistenz Lehrlingsausbildung: **+43 (0) 664 / 39 53 639**

**lehrlingsausbildung@haubis.at**

# Tag der Lehre

*Du interessierst dich für eine Lehre bei Haubis? Dann besuche uns gemeinsam mit deinen Eltern/ Begleitpersonen zum Tag der Lehre im Haubiversum. Der Tag der Lehre findet ein mal im Jahr statt.*

## Das erwartet dich

- ◆ Begrüßung durch Ing. Anton Haubenberger, Geschäftsführer von Haubis
- ◆ Interaktive Lehrberufswshops zu allen Lehrstellen
- ◆ Lockerer Austausch mit den Lehrlingsbeauftragten und Lehrlingen
- ◆ Führung durch die Brot-Erlebniswelt mit Schwerpunkten auf die Lehrlingsausbildung
- ◆ Snacks und Getränke
- ◆ Dankeschön-Sackerl

*Hier geht's zu allen Infos:*



**Anmeldung erforderlich.**





# 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 nur 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**
- ◆ **Hausverstand**

## Und wer bist du?

So bewirbst du dich bei Haubis:

- 1. Die Unterlagen für deine Bewerbung zusammenstellen.** Wir benötigen dein Bewerbungsschreiben, ein aktuelles Foto, deinen Lebenslauf und Kopien deiner letzten beiden Jahreszeugnisse.
- 2. Deine Bewerbung abschicken.** Bewirb dich direkt unter [www.haubis.at](http://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 oder Anja Panzinger**.
- 5.** Danach meisterst du unser **Bewerbungsgespräch und das Bewerbungsquiz**, und schon kann deine Karriere starten!



# Interview mit Eva Sonnleitner, Aufsteigerin bei Haubis

*Eva, du hast bei Haubis Bäckerin/Konditorin gelernt. Warum hast du gerade diesen Ausbildungszweig gewählt?*

Den Gedanken, in der Lebensmittelbranche zu arbeiten, hatte ich schon lange. Bäckerin/Konditorin zu lernen, war für mich eine tolle Chance, meine Kreativität auszuleben. Noch dazu unterstützt Haubis die Lehre mit Matura extrem. Und das zusätzliche Lernen neben der Arbeit zahlt sich aus. Mit Matura sind die Aufstiegsmöglichkeiten noch vielfältiger.

*Wie hast du deine Lehrzeit erlebt? Was hat dir besonders gut gefallen?*

Die vier Jahre Lehrzeit habe ich in sehr guter Erinnerung. Besonders gefallen hat mir die extra eingerichtete Lehrwerkstatt. Dort wird laufend der Berufsschulstoff wiederholt und für Wettbewerbe und die Lehrabschlussprüfungen trainiert. So bleibt das Wissen immer frisch und aktuell. Meine Berufsschulkolleginnen und -kollegen aus kleinen Bäckereien/Konditoreien hatten diese Unterstützung nicht. Überhaupt wird bei Haubis besonders auf die Lehrlinge geachtet.

*Gratulation! Du hast nicht nur deine Lehrabschlussprüfung und die Matura in der Tasche sondern mittlerweile auch schon den Werksmeister erfolgreich absolviert. Mit diesem Werdegang bist du eine große Stütze unseres Qualitätsmanagementteams geworden.*

Ja, das ist eine tolle Sache. Lehrlinge haben bei Haubis ja die einzigartige Chance, fast 20 verschiedene Abteilungen kennenzulernen. Wenn man sich während der Lehre besonders bewährt und in der Folge fix von Haubis übernommen wird, kann man sich seinen künftigen Arbeitsbereich sogar aussuchen.

*Was würdest du deinen Freunden für die Entscheidung „Studium oder Lehre“ mitgeben?*

In der heutigen Zeit liegt es im Trend, automatisch in eine höhere Schule zu wechseln, ohne wirklich zu wissen, was man danach machen möchte. Dabei spreche ich aus eigener Erfahrung: Auch ich habe eine weiterführende Schule begonnen, diese jedoch nach zwei Jahren abgebrochen. Mittlerweile habe ich in nur sechs Jahren eine dreifache Ausbildung abgeschlossen und daneben auch noch mein eigenes Geld verdient. **Für mich persönlich war dieser Weg genau richtig – vielleicht ist er es auch für dich? Komm zu uns und finde es heraus!**



# Lehrberufe



Doppel-  
lehre  
möglich!

## DETAILS

### Ausbildungsdauer:

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

### Ausbildungsstandort:

- ◆ Petzenkirchen (NÖ)

### Berufsschule:

- ◆ LBS Baden

**Mit attraktiver  
Überbezahlung!**

## Bäcker/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 sorgsamen Umgang mit den Lebens- und Arbeitsmitteln. Dabei achtest du auf Hygiene und führst Qualitätskontrollen durch.

### 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



# Konditor/in

Als Konditor oder Konditorin lernst du bei Haubis das Bäcker-Handwerk von seiner süßen Seite kennen: vom Einwiegen der Rohstoffe bis zum Rühren einer Creme oder Dressieren.

In der Konditorei wird vor allem Fein- oder Süßgebäck hergestellt. Dazu gehören, Torten, Kuchen, Zuckerwaren wie Marzipan und Schokoladenprodukte wie Konfekt. Auch Anlasstorten wie zu Hochzeiten oder Geburtstagen oder spezielle Produkte zu Ostern oder Weihnachten werden hier gefertigt.

## Das bringst du mit:

- ◆ Begeisterung für Torten, Eis, Schokolade und Mehlspeisen
- ◆ Lust zu Backen, zu Verzieren und zu Kreieren sowie mehr über die Rohstoffe zu erfahren
- ◆ Handwerkliches Geschick und technisches Verständnis
- ◆ Organisatorische Fähigkeiten, Stressresistenz und Belastbarkeit
- ◆ Zuverlässigkeit und Genauigkeit

*Doppel-  
lehre  
möglich!*



## DETAILS

### **Ausbildungsdauer:**

- ◆ 3 bzw. 4 Lehrjahre (Doppellehre mit Bäcker/in)

### **Ausbildungsstandort:**

- ◆ Petzenkirchen (NÖ)
- ◆ Wieselburg (NÖ)

### **Berufsschule:**

- ◆ LBS Baden

**Mit attraktiver  
Überbezahlung!**





## Backtechnologie/ technologin

Wie die Bäckerinnen und Bäcker stellen auch die Backtechnolog/-technologinnen 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.

### DETAILS

#### **Ausbildungsdauer:**

- ◆ 3,5 bzw. 4 Lehrjahre (Doppellehre mit Lebensmitteltechnik)

#### **Ausbildungsstandort:**

- ◆ Petzenkirchen (NÖ) & St. Valentin (NÖ) (bei Doppellehre)

#### **Berufsschule:**

- ◆ BS Linz 10 & BS Wels (bei Doppellehre)

**Mit attraktiver  
Überbezahlung!**

### 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

**Doppel-  
lehre  
möglich!**



# Lebensmitteltechniker/in

Doppel-  
lehre  
möglich!

Als Lebensmitteltechniker/in bist du verantwortlich für die Sicherheit unserer Produkte. Das heißt du bedienst und überwachst unsere Produktionsanlagen, Gärshränke und Öfen. Außerdem bist du für deren Wartung, Reinigung und Instandhaltung zuständig. Wenn Störungen oder Backfehler entstehen, kennst du dich aus.

Darüber hinaus führst du Maßnahmen zur Qualitätssicherung durch und bist für die Beurteilung, Aufbereitung und Lagerung unserer Roh-, Zusatz- und Hilfsstoffe zuständig. Dabei gelten Sicherheits- und Hygienevorschriften, Normen und Umweltstandards. Alles wird dabei vollständig dokumentiert.

Tätig bist du in unserer Herstellung in St. Valentin und erlernst zudem die handwerkliche und maschinelle Herstellung von Pizzen und Snacks.



## DETAILS

### **Ausbildungsdauer:**

- 3,5 bzw. 4 Lehrjahre  
(bei Doppellehre mit  
Backtechnologie)

### **Ausbildungsstandort:**

- St. Valentin (NÖ) &  
Petzenkirchen (NÖ)  
(bei Doppellehre)

### **Berufsschule:**

- BS Wels 1 & BS Linz 10  
(bei Doppellehre)





# Mechatroniker/in

Mechatroniker/innen arbeiten mit mechanischen Systemen mit elektronischen Steuerelementen. Das sind sogenannte intelligente Maschinen, die über Sensoren verfügen und über zentrale Steuerungseinheit durch Computersysteme kommunizieren. Bei Haubis bist du als Mechatroniker/in für die Wartung, Entwicklung und Konstruktion unserer Produktionsanlagen an allen Standorten zuständig. Du erstellst technische Unterlagen in Deutsch und Englisch, zeichnest Schaltpläne und baust elektronische Komponenten zusammen. Außerdem bist du für die mechanische und elektrische Fehlersuche oder Sensoren- und Komponentenprüfung verantwortlich.

## Das bringst du mit:

- ◆ Begeisterung für Physik, wie Mechanik, Kinematik, Hydraulik oder Messtechnik
- ◆ Mathematik, logisches Denken und räumliches Vorstellungsvermögen fallen dir leicht und du hast ein gutes technisches Verständnis
- ◆ Handwerklich bist du geschickt bspw. beim Feilen, Fräsen, Schleifen oder Löten
- ◆ Du bist körperlich fit und belastbar beim Heben schwerer Gegenstände

## DETAILS

### **Ausbildungsdauer:**

- ◆ 3,5 Lehrjahre

### **Ausbildungsstandort:**

- ◆ Petzenkirchen (NÖ)

### **Berufsschule:**

- ◆ LBS Amstetten

**Mit attraktiver  
Überbezahlung!**





# Kälteanlagen- & Elektrotechniker/in

Die Kälteanlagen- & Elektrotechnik spielt bei Haubis eine genau so große Rolle wie die Mechatronik für die Backöfen und Produktionsanlagen, denn bei Haubis verlässt das Brot und Gebäck das Werk in gefrorener Form. So kann beste Qualität, Frische und lange Haltbarkeit unserer Backwaren gewährleistet werden. Als Lehrling in der Kälteanlagen- und Elektrotechnik baust, montierst, wartest und reparierst du unsere computer- oder mechanisch gesteuerten Tiefkühlanlagen oder Schockfroster an allen Standorten.

## Das bringst du mit:

- ◆ Körperliche Fitness und Ausdauer: einige Bauteile können schwer sein und im Tiefkühlager sind es  $-20^{\circ}\text{C}$ . Es sind natürlich Aufwärmphasen inkludiert!
- ◆ Gutes Gleichgewicht: Arbeiten auf Leitern, Gerüsten oder schwer zugänglichen Stellen
- ◆ Handwerkliches Geschick und Feingefühl beim Arbeiten mit elektrischen Anschlüssen, Schweißen oder Löten
- ◆ Mathematik, logisches Denken und räumliches Vorstellungsvermögen sowie ein gutes technisches Verständnis



## DETAILS

### **Ausbildungsdauer:**

- ◆ 4 Lehrjahre (Doppellehre)

### **Ausbildungsstandort:**

- ◆ Petzenkirchen (NÖ)

### **Berufsschule:**

- ◆ LBS Amstetten

**Mit attraktiver  
Überbezahlung!**



# Betriebslogistikkaufmann/ frau

(nur für volljährige Bewerber/innen)

In deiner Lehre als Betriebslogistikkaufmann/frau beschäftigst du dich mit der Lagerung, Beschaffung und Kontrolle von Materialien, Rohstoffen und Produkten. Du erlernst, wie bestimmte Rohstoffe genau dann im Haus sind, wenn wir sie für die verschiedensten Backvorgänge benötigen. Umgekehrt lernst du, wie genauso viele Produkte produziert, wie auch ausgeliefert werden können. Du kontrollierst also den Warenfluss. Ohne Warenwirtschaftssystem geht dabei gar nichts. Klingt kompliziert, du wirst es aber bald genauso schätzen wie wir. Vor allem, wenn dir genaues Arbeiten liegt.

## Das bringst du mit:

- ◆ Volljährig: für diese Lehre musst du 18 Jahre alt sein
- ◆ Körperliche Fitness und Kälteunempfindlichkeit: im Rohstofflager ist es frisch und im Tiefkühl- lager sind es - 20°C. Es sind natürlich Auf- wärmphasen inkludiert!
- ◆ Freude an Organisation und daran, Abläufe so ideal wie möglich ineinandergreifen zu lassen
- ◆ Genauigkeit und Qualitätsbewusstsein bei der Kontrolle von Waren und Produkten

## DETAILS

### Ausbildungsdauer:

- ◆ 3 Lehrjahre

### Ausbildungsstandort:

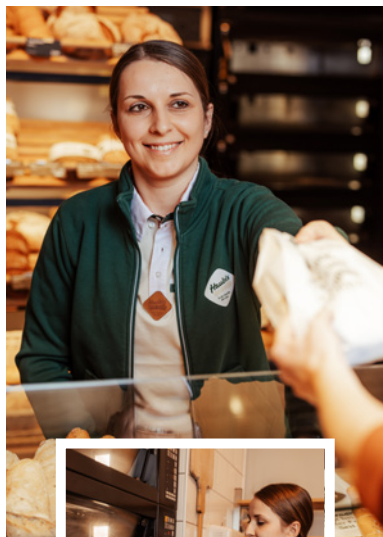
- ◆ Petzenkirchen (NÖ)

### Berufsschule:

- ◆ LBS Theresienfeld

**Mit attraktiver  
Überbezahlung!**





## Einzelhandelskaufmann/ frau

In unseren Haubis Backstuben und Cafés begeisterst du unsere Kunden und schenkst ihnen schon beim Eintreten ein Lächeln, bedienst und berätst sie beim Kauf unserer Produkte und verhilfst ihnen somit zu einem guten Start in den Morgen. Du veredelst unsere Backwaren, plauderst mit Gästen, beantwortest ihre Fragen und verkaufst köstliche Mehlspeisen sowie frisches Brot und Gebäck. Du kassierst, organisierst und behältst den Überblick.

Im Haubis Backshop als Einzelhandelskaufmann/frau lernst du zudem mit viel Sorgfalt unser Brot und Gebäck zu backen, es anzurichten und die Kunden rund um die Backspezialitäten, Zutaten sowie Allergene zu beraten. Du nimmst Lieferungen entgegen, gibst Bestellungen auf und arbeitest mit der Kasse.

### DETAILS

#### **Ausbildungsdauer:**

- 3 bzw. 4 Lehrjahre (Doppellehre mit Restaurantfachmann/frau)

#### **Ausbildungsstandort:**

- Petzenkirchen (NÖ)
- Ybbs (NÖ)
- Melk (NÖ)
- Wieselburg (NÖ)

#### **Berufsschule**

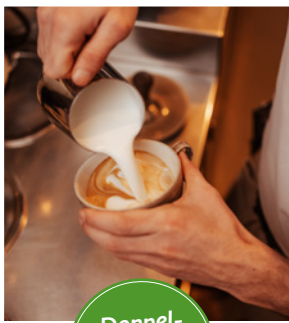
- LBS Waldegg
- LBS Laa/Thaya

**Mit attraktiver  
Überbezahlung!**

**Doppel-  
lehre  
möglich!**

### Das bringst du mit:

- ◆ Freundlichkeit und Herzlichkeit mit Serviceorientierung
- ◆ Erste Erfahrung und Spaß beim Veredeln von Produkten
- ◆ Spaß an Kundenkontakt und Verkaufsgesprächen
- ◆ Freude am Servieren und Abservieren
- ◆ Sicherer Umgang mit Zahlen beim Kassieren
- ◆ Stressresistenz mit schneller Auffassungsgabe
- ◆ Bereitschaft zu Feiertags- und Wochenenddiensten (Samstag, fallweise Sonntag)



Doppel-  
lehre  
möglich!

## DETAILS

### **Ausbildungsdauer:**

- ◆ 3 bzw. 4 Lehrjahre (Doppellehre mit Einzelhandelskaufmann/frau)

### **Ausbildungsstandort:**

- ◆ Petzenkirchen (NÖ)
- ◆ Ybbs (NÖ)
- ◆ Melk (NÖ)
- ◆ Wieselburg (NÖ)

### **Berufsschule**

- ◆ LBS Waldegg

# Restaurantfachmann/frau

Restaurantfachkräfte haben bei Haubis längst einen hohen Stellenwert, denn sie begeistern die 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. Sie kassieren, organisieren und behalten den Überblick.

## Das bringst du mit:

- ◆ Freundlichkeit und Herzlichkeit mit Serviceorientierung
- ◆ Erste Erfahrung und Spaß beim Zubereiten von Getränken
- ◆ Freude am Servieren und Abservieren
- ◆ Sicherer Umgang mit Zahlen beim Kassieren
- ◆ Stressresistenz und schnelle Auffassungsgabe
- ◆ Bereitschaft zu Feiertags- und Wochenenddiensten

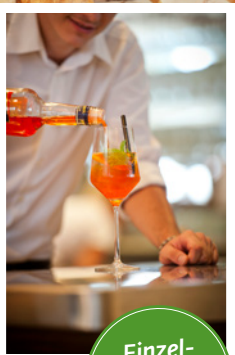
# Systemgastronomiefachmann/frau und Einzelhandelskaufmann/frau



**Diese Ausbildung deckt sich im Grunde mit der Lehre zum Restaurantfachmann/frau & Einzelhandelskaufmann/frau (siehe nächste Seite). Aufgrund des kulinarischen Angebots in unseren Haubis Backstuben mit Café in Oberösterreich ist sie jedoch als „systemgastronomisch“ eingestuft. Andere Bundesländer – andere Formsachen.**

In unseren Haubis Backstuben und Cafés begeisterst du unsere Kunden und schenkst ihnen schon beim Eintreten ein Lächeln, begleitest sie zum Tisch und verhilfst ihnen zu einem guten Start in den Morgen. Du kreierst Kaffeespezialitäten, plauderst mit Gästen, beantwortest ihre Fragen und servierst köstliche Mehlspeisen, saisonale Frühstücksvariationen und herzhaftes Burger oder Pizzen. Du kassierst, organisierst und behältst den Überblick.

Im Haubis Backshop als Einzelhandelskaufmann/frau lernst du zudem mit viel Sorgfalt unser Brot und Gebäck zu backen, es anzurichten und die Kunden rund um die Backspezialitäten, Zutaten sowie Allergene zu beraten. Du nimmst Lieferungen entgegen, gibst Bestellungen auf und arbeitest mit der Kasse.



Einzel-  
lehre  
möglich!

## Das bringst du mit:

- ◆ Freundlichkeit und Herzlichkeit mit Serviceorientierung
- ◆ Erste Erfahrung und Spaß beim Zubereiten von Getränken oder beim Veredeln von Produkten
- ◆ Spaß an Kundenkontakt und Verkaufsgesprächen
- ◆ Freude am Servieren und Abservieren
- ◆ Sicherer Umgang mit Zahlen beim Kassieren
- ◆ Stressresistenz mit schneller Auffassungsgabe
- ◆ Bereitschaft zu Feiertags- und Wochenenddiensten (Samstag, fallweise Sonntag)

## DETAILS

### Ausbildungsdauer:

- ◆ 3 bzw. 4 Lehrjahre (Doppellehre)

### Ausbildungsstandort:

- ◆ Linz (OÖ) Traun (OÖ)

### Berufsschule

- ◆ BS Altmünster
- ◆ BS Linz 7

# Deine Vorteile in der Gastronomie

- ◆ Bei Haubis ist um **19.15 Uhr Dienstende**. Es gibt **keine Nachtarbeit**.
- ◆ Haubis hat **keine gastrotypischen Teildienste**, bei denen es eine Zimmerstunde (verlängerte Mittagspause) gibt.
- ◆ Haubis ist **keine Bar** und hat **keine alkoholisierten Gäste**.
- ◆ Du hast **jedes 2. Wochenende samstags und sonntags** bei Haubis **frei**.
- ◆ **Faire Trinkgeldverteilung** fürs ganze Team
- ◆ **4-wöchiges Praktikum** beim 2 Gault-Millau-Hauben-Restaurant **Landgasthof Bärenwirt**





# 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 sind übrigens Regina und Anja



Wenn du dich bei Haubis um eine Lehrstelle bewirbst, sind sie deine Ansprechpartnerinnen: unsere Ausbildungsleiterin Regina Günther und ihre Assistenz Anja Panzinger.

**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.



**Anja** unterstützt sie dabei tatkräftig. Nach ihrer Lehre als Industriekauffrau mit Matura 2015 bis 2018 übernimmt sie viele Organisatorische Themen rund um die Lehrlingsausbildung und ist oft dein erster Kontakt, wenn es um Schnuppertage, Seminare oder die Lehre mit Matura geht!



Mit viel persönlichem Einsatz sorgen die beiden 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](http://www.haubis.at/lehre)