

Haubis

In der Familie
Seit 1902.

Meine Lehre bei Haubis

Mechatroniker/in (NÖ)

Kälte- und Elektro-
anlagentechniker/in (NÖ)

Betriebslogistikkaufmann/frau (NÖ/volljährig)

Backtechnologe/-technologin (NÖ)

Bäcker/in (NÖ)

Bäcker/in und
Konditor/in (NÖ)

Konditor/in (NÖ)

Restaurantfachmann/frau &
Einzelhandelskaufmann/frau (NÖ)

Lehre mit
MATURA!

Systemgastronomiefachmann/frau und
Einzelhandelskaufmann/frau (OÖ)

Einzelhandelskaufmann/frau (OÖ)

Industriekaufmann/frau (NÖ)

Das sind wir:
ein Familienunternehmen
mit Tradition - und Zukunft.



Anton
Haubenberger x 3:
Hier bleibt Genuss
in der Familie!

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.

Einer der
größten
Arbeitgeber im
Mostviertel!

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 900 Mitarbeitern aus 30 Nationen
- ◆ 5.800 Business-Kunden (Lebensmitteleinzelhandel, Gastronomie, weltweiter Export)
- ◆ und 15 eigenen Filialen (Mostviertel, Oberösterreich)
- ◆ 5 Produktionsstätten
- ◆ laufend bis zu 55 Lehrlinge in Ausbildung

Besonderheiten:

- ◆ österreichisches Familienunternehmen mit sicheren Jobs
- ◆ 100% 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:



- ◆ Backtechnologe/-technologin (3,5 Lehrjahre, NÖ)
- ◆ Bäcker/in (3 Lehrjahre, NÖ)
- ◆ Bäcker/in und Konditor/in (4 Lehrjahre, NÖ)
- ◆ Konditor/in (3 Lehrjahre, NÖ)
- ◆ Restaurantfachmann/frau & Einzelhandelskaufmann/frau (4 Lehrjahre, NÖ)
- ◆ Mechatroniker/in (3,5 Lehrjahre, NÖ)
- ◆ Kälte- und Elektroanlagen-techniker/in (4 Lehrjahre, NÖ)
- ◆ Betriebslogistikkaufmann/frau (volljährig; 3 Lehrjahre, NÖ; ab 2023)
- ◆ Industriekaufmann/frau (3 Lehrjahre, NÖ; ab 2023)
- ◆ Einzelhandelskaufmann/frau (3 Lehrjahre, OÖ)
- ◆ Systemgastronomie-fachmann/frau & Einzelhandelskaufmann/frau (4 Lehrjahre, OÖ)



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

11 Lehrberufe
zur Auswahl!

Wir zahlen branchenüblich - und manchmal mehr

Dass du für deinen Einsatz bei uns eine faire Lehrlingsentschädigung bekommst, ist selbstverständlich. Was nicht in der Tabelle steht: Wer überdurchschnittliche Leistung bringt, wird bei uns also schon in der Lehrzeit überdurchschnittlich bezahlt! Prämien sind bei Haubis keine Seltenheit!

Stand 01.10.2020

LEHRBERUFE IN NÖ	1. Lehrjahr	2. Lehrjahr	3. Lehrjahr	4. Lehrjahr
Backtechnologie/-technologin	€ 515,98	€ 655,13	€ 930,38	€ 1020,78
Bäcker/in und/oder Konditor/in	€ 515,98	€ 655,13	€ 930,38	€ 1020,78
Restaurantfachmann/frau & Einzelhandelskaufmann/frau	€ 760,-	€ 860,-	€ 980,-	€ 1075,-
Mechatroniker/in	€ 515,98	€ 655,13	€ 930,38	€ 1020,78
Kälte- und Elektroanlagentechniker/in	€ 515,98	€ 655,13	€ 930,38	€ 1020,78
Betriebslogistikkaufmann/frau (volljährig!)	€ 508,38	€ 684,35	€ 876,87	-
Industriekaufmann/frau	€ 508,38	€ 684,35	€ 876,87	-
LEHRBERUFE IN OÖ	1. Lehrjahr	2. Lehrjahr	3. Lehrjahr	4. Lehrjahr
Einzelhandelskaufmann/frau	€ 508,38	€ 684,35	€ 876,87	-
Systemgastronomiefachmann/frau & Einzelhandelskaufmann/frau	€ 760,-	€ 860,-	€ 980,-	€ 1075,-

Und wie geht's nach der Lehre weiter?

Mit einer Lehre **bei HAUBIS stehen dir viele Entwicklungschancen offen**. So bist du beispielsweise mit einer Ausbildung zum/zur Bäcker/in und Konditor/in bestens für eine Weiterbildung in Richtung Lebensmitteltechnologie gerüstet. Du kannst dich aber genauso in Richtung Verkauf weiterschulen lassen und in eine unserer Filialen wechseln. Und **Aufstiegsmöglichkeiten** gibt es sowieso mehr als genug: Bei HAUBIS arbeiten frühere Bäcker- und Konditorlehrlinge heute beispielsweise **als Abteilungsleiter/in, Schichtleiter/in, Filialleiter/in, Linienverantwortliche/r oder Produktionsleiter/in**.

Vom Bäcker
zum Teamcoach?
Aber gerne!!!



Lehre mit Matura!

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

Wir übernehmen die **Organisation der nötigen Kurse** innerhalb deiner **Arbeitszeit**.



Attraktive Gutscheine

Deine **Erfolge** in der Berufsschule machen sich bei Haubis auf der ganzen Länge bezahlt: Nach ausgezeichnetem Abschluss der Lehrabschlussprüfung erhältst du eine attraktive **Prämie** (3-jährige Lehrzeit: **900 Euro**, 4-jährige Lehrzeit: **1.800 Euro**).



Let's Walz!

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

Leistungen, die dir vom Betriebsrat zur Verfügung stehen:

- ◆ Unterstützung von € 50,00 brutto für:
 - z.B. **Schbehelf** (Brillen, Kontaktlinsen)
 - **Zahnersatz**
(ganze Zähne, keine Plomben)
 - wvm.
- ◆ Vorteile über die **Mitarbeiterkarte**:
 - z.B. **Rabatte** in diversen Lokalitäten
(Pizzeria Giovanni, Bowling Center Durgstall, Fitness Reiser wvm.)
 - Weitere Vorteile der Mitarbeiterkarte findest du unter <https://haubis.com/de/betriebsrat>



Jede Menge Zusatzleistungen

Bei HAUBIS eine Lehre machen, heißt nicht nur, eine ordentliche Ausbildung bekommen. Du erhältst gleichzeitig **Unterstützung auf allen Ebenen**: Zunächst einmal **kostenlose Arbeitskleidung inklusive Reinigung, Fachbücher und Unterlagen** und natürlich **Rabatte auf alle HAUBIS Produkte**. Damit dir mehr von deiner Lehrlingsentschädigung bleibt. Außerdem gibt es auch noch das **Jugendticket für die Öffis**.

Genauso wichtig ist uns, dass du nicht nur Spezialist/in deines Faches wirst, sondern deinen **Horizont in alle Richtungen erweiterst**. Sei es in unserem **hauseigenen Schulungszentrum für Paneologie**, sei es im Rahmen von **Persönlichkeitstrainings, Outdoor-Seminaren** und Lehrwerkstätten, bei **Exkursionen und Austauschprogrammen** oder bei der **Teilnahme an Lehrlingswettbewerben**. Ein **kostenloser Erste-Hilfe-Kurs** ist ebenso vorgesehen wie entsprechende Unterstützung bei der Vorbereitung deiner Lehrabschlussprüfung.



Unsere Idealvorstellung 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.** Per Post an HAUBIS GmbH, z. Hd. Regina Günther, Kaiserstraße 8, 3252 Petzenkirchen.
Per E-Mail an: bewerbung@haubis.at
- 3. Ein wenig Geduld haben, bis wir uns bei dir melden.**
- 4.** Wenn wir dich aufgrund deiner Bewerbung zu **Schnuppertagen** einladen, vereinbarst du als nächstes deinen **Termin mit Regina Günther**.
- 5.** Danach meisterst du unser **Bewerbungsgespräch und den Bewerbungstest**, und schon kann deine Karriere starten!

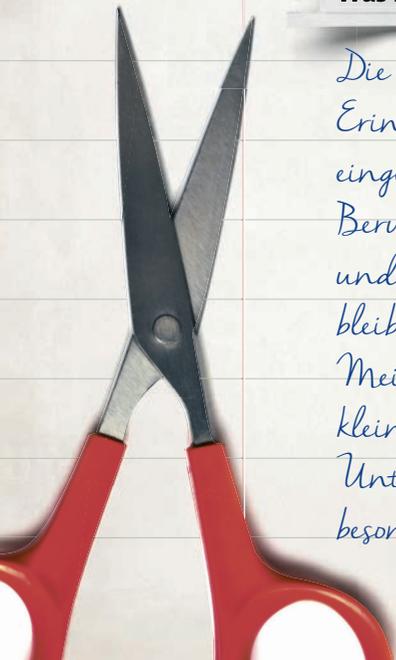
Interview mit Eva Sonnleitner, Aufsteigerin bei Haubis

**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 gleich noch mal größer.

**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 deinen Lehrabschluss und die Matura mittlerweile in der Tasche und wechselst in die wichtige Abteilung „Qualitätsmanagement“ bei HAUBIS.



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 bei Haubis anfängt, 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 vier Jahren eine zweifache Ausbildung beendet, nach einem weiteren Jahr zusätzlich die Matura geschafft und daneben auch noch Geld verdient. Für mich persönlich war dieser Weg genau richtig. Derzeit bin ich im Qualitätsmanagement und habe nebenbei die 2-jährige Ausbildung zum Werksmeister im Lebensmittelbereich absolviert.



Lehrberufe in NÖ:



Bäcker/in und/oder Konditor/in

Dein Ziel:

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, vom Rühren einer Creme bis zum Dressieren mit dem Spritzsack. Das macht dich rundum fit für deinen Wunschberuf.

Dein Plan:

Rohstoffkunde: Wir zeigen dir, wie du die Qualität der wichtigsten Backzutaten beurteilst, wie du sie richtig lagerst und natürlich wie du sie einsetzt.

Grundrezepte: Beim Erlernen des „Einmalseins des Backens“ begleiten dich erfahrene Haubis Mitarbeiter – Schritt für Schritt.

Backtechnik: Du lernst und übst alle für deinen Beruf nötigen Handgriffe. Gleichzeitig machen wir dich mit den nötigen Werkzeugen und Maschinen vertraut.

Qualität: Wenn beim Backen mal was schiefgeht, ist es wichtig, die Ursachen dafür zu finden. Wir zeigen dir wie.

Hygiene: Wir sind umfassend in Sachen „sauberes Arbeiten“ zertifiziert und bringen dich auch hier auf den neusten Stand.



- ◆ **Ausbildungsdauer:**
3 bzw. 4 Lehrjahre
(bei Doppellehre)
- ◆ **Ausbildungsstandort:**
Petzenkirchen/NÖ
Wieselburg/NÖ
- ◆ **Lehrlingsgeld**
(Stand 01.10.2020):
1. Lehrjahr: € 515,98
2. Lehrjahr: € 655,13
3. Lehrjahr: € 930,38
4. Lehrjahr: € 1020,78

Backtechnologe/-technologin

Dein Ziel:

Bei Haubis lernst du ein althergebrachtes Handwerk von seiner modernsten Seite und mit einer Extraportion an technischem Wissen kennen. In unseren Backstuben herrscht ein lebendiger Mix aus maschinellen und manuellen Tätigkeiten: vom Einwiegen der Rohstoffe bis zum Formen einer Handsemmel, vom Programmieren der Natursauerteiganlage bis zum Ausbacken der fertigen Produkte. Das macht dich rundum fit für deinen Wunschberuf.

Dein Plan:

Rohstoffkunde: Wir zeigen dir, wie du die Qualität der wichtigsten Backzutaten beurteilst, wie du sie richtig lagerst und natürlich wie du sie einsetzt.

Grundrezepte: Beim Erlernen des „Einmalseins des Backens“ begleiten dich erfahrene Haubis Mitarbeiter – Schritt für Schritt.

Backtechnik: Du lernst und übst alle für deinen Beruf nötigen Handgriffe. Gleichzeitig machen wir dich mit der technischen Seite des Backens vertraut. Du arbeitest aktiv mit unserem Maschinenpark und stellst ihn entsprechend ein bzw. um. Experimente und messtechnische Erfahrungen machen dir diesen Bereich von Grund auf vertraut.

Qualität: Wenn beim Backen mal was schiefgeht, ist es wichtig, die Ursachen dafür zu finden. Wir zeigen dir wie.

Hygiene: Wir sind umfassend in Sachen „sauberes Arbeiten“ zertifiziert und bringen dich auch hier auf den neusten Stand.



- ◆ **Ausbildungsdauer:**
3,5 Lehrjahre
- ◆ **Ausbildungsstandort:**
Petzenkirchen/NÖ
- ◆ **Lehrlingsgeld**
(Stand 01.10.2020):
 1. Lehrjahr: € 515,98
 2. Lehrjahr: € 655,13
 3. Lehrjahr: € 930,38
 4. Lehrjahr: € 1020,78

Restaurantfachmann/frau & Einzelhandelskaufmann/frau

Dein Ziel:

Dank unserer Haubis Backstuben mit Café können wir dir zeigen, was für uns einen guten Rundum-Service ausmacht. Professionelles Verkaufen bzw. Servieren ist für uns nur die Basis. Uns ist es wichtig, dass sich unsere Gäste bei uns auch gut beraten fühlen. Wer in unseren Backstuben einkauft und in unseren Cafés genießt, soll sich wohlfühlen und gerne wiederkommen.

Dein Plan:

Verkauf: Wir zeigen dir, wie du unsere Produkte bestmöglich fertig bäckst und präsentierst. Zusätzlich lernst du, wie du deinen Kunden freundlich und kompetent begegnest.

Beratung: Lebensmittelunverträglichkeit oder schlichtweg die Qual der Wahl – deine Beratung ist bestimmt willkommen. Wir geben dir die fachliche Basis dafür.

Planung: Deine Tätigkeit ist Teamarbeit, egal ob du hinter der Vitrine oder mitten im Gästebereich bist. Bei uns lernst du, wie du exakt arbeitest und organisierst.

Verwaltung: Genauigkeit hilft beim Einteilen von Tischreservierungen und beim Abrechnen der Tagesumsätze. Wir bringen dich dorthin.

Weiterkommen: Je sicherer du wirst, desto mehr lernst du. Zum Beispiel wie man den Lagerbestand organisiert, Speisekarten austüftelt oder ein (Verkaufs-)Lokal gestaltet. Dieses Wissen kommt dir in allen Bereichen zugute, in denen du mit deiner Ausbildung künftig tätig sein kannst. Also auch in klassischen Lokalen, im Catering- und im Partyservice.

◆ **Ausbildungsdauer:**
4 Lehrjahre

◆ **Ausbildungsstandorte:**
Petzenkirchen/NÖ,
Ybbs/NÖ, Melk/NÖ

◆ **Lehrlingsgeld**
(Stand 01.05.2020):
1. Lehrjahr: € 760,-
2. Lehrjahr: € 860,-
3. Lehrjahr: € 980,-
4. Lehrjahr: € 1075,-



Mechatroniker/in

Dein Ziel:

Wir bei Haubis müssen uns hundertprozentig auf unseren Maschinenpark verlassen können. Bei den großen Stückzahlen, die unser Team in der Produktion Tag für Tag herstellt, tiefkühlt, verpackt und lagert, können wir uns Unterbrechungen oder gar einen Stillstand nicht leisten. Du bist ein wesentlicher Faktor dieses Erfolgs, weil du die Lösung für auftretende Herausforderungen hast.

Dein Plan:

Begabung: Logisches Denken, räumliches Vorstellungsvermögen und technisches Verständnis sind für dich nichts Außergewöhnliches? Dann bringst du schon das Wichtigste mit.

Verständnis: Wir zeigen dir, wie man technische Pläne liest und wie das Zusammenspiel von Mechanik und Elektrik funktioniert. Damit du stets den Durchblick behältst.

Wartung: Unsere Produktionsanlagen spielen alle Stücke. Das kann nur so bleiben, wenn du dich regelmäßig um sie kümmerst. Wie genau, lernst du von uns persönlich.

Montage: Du wirst aber nicht nur Bestehendes instandhalten, du wirst auch Anlagen umbauen und damit optimieren. Nur so entwickeln sie sich mit unseren Produkten weiter.

Selbstständigkeit: Wer wie du handwerklich geschickt ist, wird bei uns sehr schnell Verantwortung übertragen bekommen. Selbstständiges Arbeiten ist also sehr gefragt.



- ◆ **Ausbildungsdauer:**
3,5 Lehrjahre
- ◆ **Ausbildungsstandort:**
Petzenkirchen/NÖ
- ◆ **Lehrlingsgeld**
(Stand 01.10.2020):
 1. Lehrjahr: € 515,98
 2. Lehrjahr: € 655,13
 3. Lehrjahr: € 930,38
 4. Lehrjahr: € 1020,78

Kälte- & Elektroanlagentechniker/in

Dein Ziel:

Indem wir unsere Produkte tiefkühlen, können sie in ganz Österreich geliefert und je nach Bedarf gebacken oder einfach aufgetaut werden. Die richtige Auswahl und die perfekte Wartung der Kühlgeräte spielen dabei eine wichtige Rolle. Gemeinsam mit dem lückenlosen Einhalten der Kühlkette sichern sie die Qualität. Mit deinem Know-how trägst du wesentlich dazu bei, dass Haubis überall und bei allen gut ankommt.

Dein Plan:

Begabung: Wenn dir logisches Denken leicht fällt und wenn du technische Tüfteleien nicht scheust, bringst du schon eine wichtige Grundvoraussetzung mit.

Verständnis: Wir bringen dir bis ins kleinste Detail bei, wie Kälteanlagen funktionieren. Ein wesentlicher Schwerpunkt liegt dabei auf der Elektrik.

Montage: Ein Teil deines Jobs besteht darin, Kühlmaschinen, Kühlanlagen und klimatechnische Einrichtungen zu bauen bzw. zu installieren. Bei uns lernst du das von A bis Z.

Wartung: Egal ob mechanisch oder über Computer gesteuert – nicht immer funktionieren Anlagen einwandfrei. Wir zeigen dir, wie du dich auf die Fehlersuche begibst und wie du Reparaturen durchführst.

Fitness: Kraft und Ausdauer schaden nicht, weil du mit großen und teilweise schweren Maschinenteilen zu tun hast. Außerdem solltest du mit einem schnellen Wechsel von einer kalten auf eine warme Umgebung und mit dem Aufkommen von Staub gut zurechtkommen.



- ◆ **Ausbildungsdauer:**
4 Lehrjahre
(Doppellehre)
- ◆ **Ausbildungsstandort:**
Petzenkirchen/NÖ
- ◆ **Lehrlingsgeld**
(Stand 01.10.2020):
 1. Lehrjahr: € 515,98
 2. Lehrjahr: € 655,13
 3. Lehrjahr: € 930,38
 4. Lehrjahr: € 1020,78

Ab 2023
möglich

Betriebslogistikkaufmann/frau (nur für volljährige Bewerber/innen)

Dein Ziel:

„Heute bestellt – morgen geliefert“ ist eines der Versprechen, die wir unseren Kunden aus Gastronomie und Einzelhandel geben. Damit diese Drehscheibe tatsächlich so gut und schnell funktionieren kann, braucht es eine ausgeklügelte Logistik mit engagierten Leuten. Als Logistikprofi hast du also viel Verantwortung. Darum lernst du alles Schritt für Schritt, von Menschen mit jahrelanger Erfahrung.

Dein Plan:

Organisation: Wenn es dir Freude macht, Abläufe so ideal wie möglich ineinandergreifen zu lassen, bist du in der Logistik richtig. Wir zeigen dir, wie man Lagerzeiten und Lagerkosten steuert.

Pünktlichkeit: Wie schafft man es, dass bestimmte Rohstoffe genau dann im Haus sind, wenn sie für die verschiedensten Backvorgänge benötigt werden? Alles eine Frage der Erfahrung, die du bald haben wirst.

Annahme: Wir kriegen täglich Waren geliefert. Du sorgst dafür, dass alle Wareneingänge kontrolliert und entsprechend verstaut werden.

Versand: Der Warenfluss funktioniert selbstverständlich auch in die andere Richtung. Wir bringen dir bei, wie man kein Produkt zu viel verpackt und verrechnet. Aber auch keines zu wenig.

Dokumentation: Ohne Warenwirtschaftssystem geht bei uns gar nichts. Klingt kompliziert, du wirst es aber bald genauso schätzen wie wir. Vor allem wenn dir genaues Arbeiten liegt.



- ◆ **Ausbildungsdauer:**
3 Lehrjahre
- ◆ **Ausbildungsstandort:**
Petzenkirchen/NÖ
- ◆ **Lehrlingsgeld**
(Stand 01.10.2020):
1. Lehrjahr: € 508,38
2. Lehrjahr: € 684,35
3. Lehrjahr: € 876,87



Ab 2023
möglich

Industriekaufmann/frau

Dein Ziel:

Geregelte Abläufe sind das Erfolgsgeheimnis eines großen Unternehmens. Dafür braucht es jemanden, der gut organisiert ist und gerne den Überblick bewahrt. Jemanden, der mit Zahlen mindestens ebenso gut kann wie mit Menschen. Wenn du das draufhast, stehen dir als Industriekauffrau oder Industriekaufmann die unterschiedlichsten Bereiche und Betätigungsfelder offen. Hier nur einige der Möglichkeiten bei Haubis.

Dein Plan:

Verwaltung: Wo viel zu organisieren ist, muss es entsprechende Standards und Abläufe geben. Wir zeigen dir, wie du Büroarbeiten stets gut im Griff hast.

Ein- und Verkauf: Findest du es spannend, wie wir unsere Rohstoffe einkaufen und lagern? Oder möchtest du die Bestellungen und Anfragen bearbeiten, die bei uns eingehen? Beides lernst du bei uns von A bis Z.

Personalwesen: Jede Bewerbung bei Haubis hat unsere Aufmerksamkeit und eine gewissenhafte Bearbeitung verdient. Du sorgst dafür, dass das auch passiert.

Finanz: Wenn du Zahlen magst, bist du hier genau richtig. Buchhaltung, Kostenrechnung und Fakturierung sind herausfordernde Betätigungsfelder für Leute wie dich.

Sicherheit: Wer schaut drauf, dass unser Team immer ausreichend Arbeitskleidung zur Verfügung hat. Und auch sonst in Sachen Gesundheit unterstützt wird. Na, du!

- ◆ **Ausbildungsdauer:**
3 Lehrjahre
- ◆ **Ausbildungsstandort:**
Petzenkirchen/NÖ
- ◆ **Lehrlingsgeld**
(Stand 01.10.2020):
1. Lehrjahr: € 508,38
2. Lehrjahr: € 684,35
3. Lehrjahr: € 876,87

Lehrberufe in OÖ:

Systemgastronomiefachmann/frau & Einzelhandelskaufmann/frau

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

Dein Ziel:

Professionelles Verkaufen bzw. Servieren ist für uns nur die Basis. Uns ist es wichtig, dass sich unsere Gäste bei uns auch gut beraten fühlen. Wer in unseren Backstuben einkauft und in unseren Cafés genießt, soll sich wohlfühlen und gerne wiederkommen.

Dein Plan:

Verkauf: Wir zeigen dir, wie du unsere Produkte bestmöglich fertig bäckst und präsentierst. Zusätzlich lernst du, wie du deinen Kunden freundlich und kompetent begegnest.

Beratung: Lebensmittelunverträglichkeit oder schlichtweg die Qual der Wahl – deine Beratung ist bestimmt willkommen. Wir geben dir die fachliche Basis dafür.

Planung: Deine Tätigkeit ist Teamarbeit, egal ob du hinter der Vitrine oder mitten im Gästebereich bist. Bei uns lernst du, wie du exakt arbeitest und organisierst.

Verwaltung: Genauigkeit hilft beim Einteilen von Tischreservierungen und beim Abrechnen der Tagesumsätze. Wir bringen es dir bei.

Weiterkommen: Je sicherer du wirst, desto mehr lernst du. Zum Beispiel wie man den Lagerbestand organisiert, Speisekarten austüfelt oder ein (Verkaufs-)Lokal gestaltet. Dieses Wissen kommt dir in allen Bereichen zugute, in denen du mit deiner Ausbildung künftig tätig sein kannst. Also auch in klassischen Lokalen, im Catering- und im Partyservice.



- ◆ **Ausbildungsdauer:**
4 Lehrjahre
- ◆ **Ausbildungsstandorte:**
Linz/OÖ, Traun/OÖ,
Hagenberg/OÖ
- ◆ **Lehrlingsgeld**
(Stand 01.05.2020):
 1. Lehrjahr: € 760,-
 2. Lehrjahr: € 860,-
 3. Lehrjahr: € 980,-
 4. Lehrjahr: € 1.075,-



Einzelhandelskaufmann/frau mit Schwerpunkt „Allgemeiner Einzelhandel“

Dein Ziel:

Ein Produkt kann noch so eine tolle Qualität haben: Wenn es nicht ausreichend attraktiv präsentiert wird und niemand seine Geschichte erzählen kann, sind seine Chancen nur halb genutzt. Es braucht eine Art Bindeglied zu den Konsumentinnen und Konsumenten. Jemandem mit gutem Gespür und entsprechendem Know-how. Du siehst genau hier deine Begabung? Dann helfen wir dir, sie auszubauen!

Dein Plan:

Präsentation: Das Auge isst mit und entscheidet auch sonst allerhand. Wir bringen dir bei, wie du Produkte bestmöglich anordnest. Unsere Erfahrung beim Schichten und Sortieren bringt dich weiter.

Beratung: Ein freundliches und kompetentes Verkaufsgespräch hinterlässt einen bleibenden Eindruck. Die Tricks und Kniffe dafür lassen sich erlernen. Wir zeigen dir wie.

Einkauf: Was macht ein attraktives Angebot aus? Wie bestellt man die richtige Menge der benötigten Rohstoffe? Und wie kontrolliert man Qualität? Bei Haubis bekommst du die Antworten auf deine Fragen

Verkaufsförderung: Es gibt ein paar klare Regeln, die eine Aktion erfolgreich machen. Lerne alles über Werbemaßnahmen, Platzierungsmöglichkeiten & Co!

Dekoration: Die Einrichtung und Ausstattung eines Geschäfts will durchdacht sein. Unser erfahrenes Team verrät dir, worauf es ankommt. Wie du Hingucker schaffst, Zusatzartikel platzierst und beim Verpacken von Geschenken großen Eindruck machst.

- ◆ **Ausbildungsdauer:**
3 Lehrjahre
- ◆ **Ausbildungsstandort:**
Linz/OÖ (Taubenmarkt)
- ◆ **Lehrlingsgeld**
(Stand 01.10.2020):
1. Lehrjahr: € 508,38
2. Lehrjahr: € 684,35
3. Lehrjahr: € 876,87

Das ist übrigens Regina Günther ...

Wenn du dich bei HAUBIS um eine Lehrstelle bewirbst, ist sie deine allererste **Ansprech-**

partnerin: unsere **Ausbildungsleiterin**

Regina Günther. Sie sorgt mit viel persönlichem Einsatz dafür, dass du dich bei HAUBIS wohlfühlst und das Maximum aus deiner

Ausbildung herausholen kannst. Regina Günther **hat selbst von 1993 bis 1997**

Bäckerin und Konditorin bei uns gelernt

und anschließend Erfahrung im Verkauf und im Außendienst gesammelt.

Schon damals hat sie den Gedanken gefasst: „Später würde ich gerne zum

Erfolg und der Ausbildung unserer Lehrlinge einen wesentlichen Teil

beitragen.“ Und genau das macht sie heute. Sie ist für dich in allen anfäl-

lenden Themen und organisatorischen Abläufen während deiner Zeit

als Lehrling bei HAUBIS zuständig.

Außerdem hat sie für deine persönlichen

Fragen und Anliegen immer ein **offenes Ohr**.



Noch Fragen?

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

