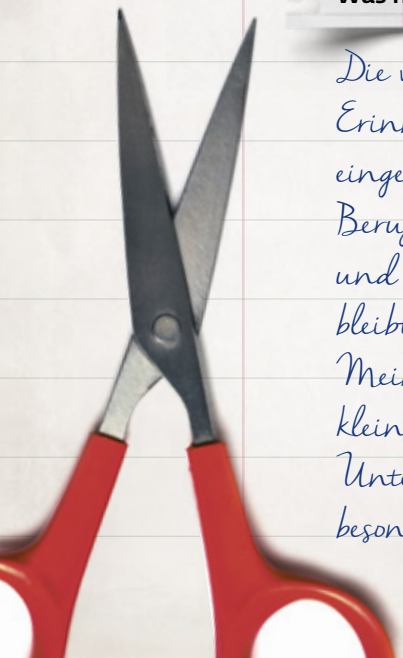
Interview mit Eva Sonnleitner, Aufsteigerin bei Haubis

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 absolviere nebenbei die 2-jährige Ausbildung zum Werksmeister im Lebensmittelbereich.