

backaldrin®



Bewirb dich jetzt!



Lehrberufe bei backaldrin

b

Karriere bei backaldrin

Bereits seit 1964 entwickelt backaldrin innovative Brotideen sowie hochwertige, individuelle Backgrundstoffe für die Backbranche. Weltweite Bekanntheit erlangte das Unternehmen vor allem durch den Original Kornspitz, den es 1984 erfand. backaldrin versorgt heute in 129 Ländern die Bäckerei- und Konditoreibranche mit einem Sortiment von rund 800 verschiedenen Produkten. Das Unternehmen ist trotz seiner Internationalität lokal und regional fest im oberösterreichischen Asten verankert, bis heute in Familienbesitz und wird von einer Bäckerfamilie in dritter Generation geführt.

Die Mitarbeiter von backaldrin beschäftigen sich jeden Tag mit Brot und Gebäck. Wo 1984 der Original Kornspitz erfunden wurde, wird heute an den Brot- und Gebäcksorten von morgen getüftelt. Neben Vielfalt, Genuss und Qualität stehen auch Teigführung und moderne Herstellungsmethoden im Fokus. Laufend entstehen so neue Produkte, in die die Bäcker- und Konditormeister von backaldrin ihr Know-how stecken.



**Werde Teil des
Teams und starte
deine Lehre bei
backaldrin!**



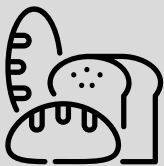
Wir haben nachgefragt

b



„Wir haben die besten Bäckereifachleute und glauben, diesen Beruf verstanden zu haben. Lehrlinge erhalten bei uns die Chance, sich drei Jahre voll auf ihre Ausbildung zu konzentrieren, um anschließend die Experten von morgen zu werden.“

Peter Augendopler
Eigentümer



WAS MACHT EINE LEHRE BEI BACKALDRIN SO BESONDERS?



„Was zeichnet die Lehre bei backaldrin aus – Flexibilität. Ein Lehrling kann alles rund um Brot, Gebäck und Feingebäck. Wir bilden in diesem Bereich wohl eine der besten Lehren an, die es am Markt gibt.“

Kevin Pusam
Lehrlingsbeauftragter

„Bei backaldrin ist es vorgesehen, dass unsere Lehrlinge keine klassischen Arbeitskräfte sind, sondern bei uns wirklich das Handwerk lernen können und Zeit bekommen, um sich selbst zu verbessern und ihr eigenen Erfahrungen zu sammeln.“

Erich Blamauer
Leiter Human Resources



b

Benefits

Was wir dir bieten



**umfangreiche
Sozialleistungen**



Jugendticket



Exkursionen



Doppellehre



**viele Entwicklungs-
möglichkeiten**



**Flexible
Arbeitszeiten**



**individueller
Ausbildungsplan**



Attraktives Gehalt



Lehre mit Matura



Mitarbeitererevents



Betriebsarzt



**Mitarbeiter-
vergünstigungen**



**Gesundheits-
maßnahmen**



Mitarbeitergeschenke



Gute Anbindung



**Zukunftssicherer
Arbeitsplatz und
Aufstiegsmöglichkeiten
in einem erfolgreichen
Familienunternehmen**



Parkplatz



Was dich erwartet

- Richtige Bestellung und Überprüfung der Roh- und Hilfsstoffe zur Herstellung von Brot und Gebäck.
- Exaktes Abmessen nach den Rezepturen
- Vorbereitung, Bedienung und Pflege der eingesetzten Geräte
- Herstellung und Verarbeitung der Teige für die Handformung und maschinelle Weiterverarbeitung
- Kontrolle und Steuerung des Gärvorgangs, der Teiglockerung und der Teigruhe
- Fertigen von Brot und Gebäck, vom Formen über das Backen bis hin zur Ausfertigung
- Lagerung, Kühlung und Tiefkühlung
- Sicherheitsvorschriften, Hygienevorschriften, gesetzliche Normen und Umweltstandards



Was solltest du mitbringen

- Interesse für Brot, Gebäck und Feinbackwaren
- Kreatives und handwerkliches Geschick
- Guter Geruchs- und Geschmackssinn
- Koordinations- und Konzentrationsfähigkeit
- Engagiert und teamfähig

Lehre Bäcker&Konditor

Die Brotwelt sucht dich! Formen, erschaffen, gestalten. Man könnte fast meinen, man zaubert, wenn man in der Backstube steht und backt. Lust, selbst kreativ zu werden und zu zaubern?



Was dich erwartet

- Bei uns lernst du den Ablauf der Lebensmittelproduktion kennen
- Du verarbeitest Rohstoffe bis zu fertigen Produkten und unterstützt unsere erfahrenen Lebensmitteltechniker tatkräftig
- Du lernst das Bedienen und Überwachen der Anlagen und Maschinen
- Wir geben dir einen Einblick in die Produktionsplanung und Bestellung der Rohstoffe
- Laboranalysen zur Qualitätskontrolle werden wichtige Lerninhalte in deiner Ausbildung sein.



Was solltest du mitbringen

- Du hast die Pflichtschule erfolgreich abgeschlossen
- Du interessierst dich für Lebensmittel
- Du hast ein technisches Interesse
- Du bist neugierig und möchtest immer Neues dazulernen

Lehre Lebensmittel-technologie

Die Welt der Lebensmittel wartet auf dich! Mischen, prüfen, verfeinern – hier dreht sich alles um Qualität und Geschmack. Ob Schokolade, Getränke oder feine Snacks: Du bist mitten drin, wenn aus Ideen echte Produkte werden. Lust, Technik und Genuss zu verbinden?



Was dich erwartet

- Arbeit an mechatronischen und elektrotechnischen Aufgabestellungen
- Inbetriebnahme, Wartung und Prozessoptimierung von Produktionsanlagen (mechanische und elektronische Komponente)
- Montage- und Reparaturarbeiten
- Fehlerbehebung und Prozesskontrolle
- Kalibrierung von Messgeräten und Sensoren
- Technische Unterlagen lesen und anwenden



Was solltest du mitbringen

- Pflichtschule erfolgreich abgeschlossen
- Begeisterung für den Bereich Technik und sehr gutes mathematisches Verständnis
- Arbeit mit verschiedenen PC- Anwendungsprogrammen
- handwerkliches Geschick
- Engagiert, teamfähig, verantwortungsbewusst und zielstrebig

Lehre Mechatroniker/ Elektrotechniker

Diese Ausbildung ist die perfekte Mischung aus Mechanik und Elektronik. Du bist verantwortlich für die Maschinen im Betrieb und einen reibungslosen Ablauf. Bei backaldrin wirst du zwei Jahre lang im Grundmodul Mechatronik, dann ein Jahr lang im Hauptmodul Automatisierungstechnik ausgebildet.

b

Zahlen/Daten Fakten

Mitarbeiter
lokal: rund

370



Lehrlinge
derzeit:

7

Mitarbeiter
weltweit: ca.

950



Gründung:

1964



In
129

Ländern
weltweit tätig

8

Produktions-
standorte

Mehr als

800

Produkte



Tochterfirmen in

16

Ländern



Jahresumsatz

230

Mio. Euro



25

Standorte

Schicke deine Bewerbungsunterlagen an

✉ bewerbung@backaldrin.com

☎ 07224 8821 277

Exportanteil von

80 %

backaldrin International The Kornspitz Company GmbH

Kornspitzstraße 1, A-4481 Asten

Tel.: +43 7224 8821 0 • E-Mail: info@backaldrin.com



www.backaldrin.com



[backaldrin.official](https://www.instagram.com/backaldrin.official)



[backaldrin \(official\)](https://www.facebook.com/backaldrin)