



Deine Lehre bei EGGER GETRÄNKE

Ausbildungsinformation



**die Lehre
mit
Jobgarantie**

Brau und Getränketechniker/in Metalltechniker/in Elektrotechniker/in

BIST DU AUF DER SUCHE NACH EINER WIRKLICH **ERFRISCHENDEN** AUSBILDUNG?



Unser Unternehmen



St. Pölten – Unterradlberg
Standort



250
MitarbeiterInnen



27
Exportländer



958.863
Abgefüllte Liter pro Arbeitstag

DANN ZISCHEN WIR LOS!

Bei Egger Getränke kannst du zwischen drei verschiedenen Ausbildungen wählen und entwickelst dich dabei zu einer kompetenten Fachkraft.

In unserem Familienunternehmen bist du nach Abschluss der 9. Schulstufe, sowie nach der Matura herzlich willkommen, aber auch, wenn du eine Schule abgebrochen oder bereits eine andere Lehre begonnen hast.

Da es uns wichtig ist, dass wir unsere Zukunft gemeinsam mit dir gestalten, wollen wir dich nicht nur in deiner Lehrzeit begleiten, sondern auch darüber hinaus – auf dich warten nach Abschluss deiner Lehre zahlreiche Einsatz- und Entwicklungsmöglichkeiten.



DEINE AUSBILDUNGSMÖGLICHKEITEN IM ÜBERBLICK

BRAU UND GETRÄNKE TECHNIKER/IN

Ausbildungsdauer: 3 Jahre

METALL TECHNIKER/IN

Maschinenbautechnik

Ausbildungsdauer: 4 Jahre

ELEKTRO TECHNIKER/IN

Anlagen- und Betriebstechnik
Automatisierungs- und Prozessleittechnik

Ausbildungsdauer: 4 Jahre

Ausbildungsverbunde



Egger
Messe
PRIVATBRAUEREI



E EGGER

FRITZ EGGER
GmbH & Co. OG
Tiroler Straße 16
3105 Unterradlberg



Bereits ab dem 1. Lehrjahr erhältst du eine Lehrlingsentschädigung über dem Kollektivvertrag. Deinen Fleiß und Einsatz belohnen wir zusätzlich mit einer jährlichen Prämie.

BRAU UND GETRÄNKE TECHNIKER/IN

Brau und Getränketechniker/innen beschäftigen sich mit der Herstellung von Bier, Biermischgetränken, Limonaden, Fruchtsäften, Energy Drinks, Teegetränken und Sodawässern. Du be- und verarbeitest die notwendigen Grund- und Rohstoffe (z.B. Gerste, Hopfen, Sirupe, Essenzen, Aromen, Teeblätter) und sorgst für die Abfüllung der verschiedenen Biersorten und alkoholfreien Getränke sowie Teegetränke. Dabei überwachst und steuerst du die Produktionsanlagen sowie Maschinen und bist auch für deren Wartung und Reinigung verantwortlich.

Das lernst du bei uns:

- Grund- und Rohstoffe, deren Übernahme, Lagerung, Aufbereitung und Verarbeitung,
- Herstellung, Abfüllung und Verpackung von alkoholfreien Getränken und Teegetränken
- Bierbrauen
- Wasseraufbereitung
- Qualitätsanalyse- und management

Betätigungsfelder nach der Lehre:

Brauer/in, Mitarbeiter/in im Labor (Qualitätssicherung),
Siruper/in, Anlagenfahrer/in

SKILL CHECK

Handwerkliches Geschick
Interesse an technischen Vorgängen
Mathematische Fähigkeiten
Guter Geruchs- und Geschmackssinn
Teamfähigkeit, Genauigkeit, Verlässlichkeit

METALL TECHNIKER/IN

MASCHINENBAU

Als zukünftige/r *Metalltechniker/in* sorgst du gemeinsam mit dem Instandhaltungsteam dafür, dass alle Anlagen in unserem Unternehmen einwandfrei funktionieren. Dazu gehört auch, dich darum zu kümmern, dass immer ausreichend Ersatzteile für unsere Maschinen vorhanden sind. Lager, Dichtungen, Wellen und Antriebskomponenten müssen von dir und deinem Team regelmäßig getauscht und gewartet werden. Dein handwerkliches Geschick und eine lösungsorientierte Denkweise sind hier gefragt!

Das lernst du bei uns:

- Wartung, Reparatur und Instandhaltung unserer Produktionsmaschinen
- Schweißen und Bearbeiten verschiedener Metalle
- Herstellen, Erhalten und Pflegen von Ersatzteilen und Komponenten
- Aufrechterhaltung der Infrastruktur

Betätigungsfelder nach der Lehre:

Betriebsschlossler/in

SKILL CHECK

Handwerkliches Geschick
Technisches Verständnis
Logisch-analytisches Denken
Freude mit dem Werkstoff Metall zu arbeiten
Teamfähigkeit, Genauigkeit, Verlässlichkeit

ELEKTRO TECHNIKER/IN

ANLAGEN- UND BETRIEBSTECHNIK

AUTOMATISIERUNGS- UND PROZESSLEITTECHNIK

Als *Elektrotechniker/in* lernst du von unseren Fachkräften, wie du unsere Produktionsmaschinen wartest und reparierst. Dabei übst du, Fehler selbstständig zu erkennen und Störungen rasch sowie effizient zu beheben, damit der Produktionsablauf wieder fortgesetzt werden kann. Auch der regelmäßige Austausch von Geräten und Steuerungskomponenten zählt zu deinem Aufgabengebiet.

Das lernst du bei uns:

- Wartung, Reparatur und Instandhaltung unserer Produktionsmaschinen
- Selbstständige Fehlersuche und Störungsbehebung an unseren Anlagen
- Erhaltung und Pflege von Ersatzteilen
- Aufrechterhaltung der Infrastruktur

Betätigungsfelder nach der Lehre:

Elektrotechniker/in, Betriebselektriker/in

Zusatzausbildungen zum Steuerungstechniker

SKILL CHECK

Handwerkliches Geschick

Interesse an elektrotechnischen Vorgängen

Freude am Umgang mit Maschinen

Teamfähigkeit, Genauigkeit, Verlässlichkeit

DER WEG ZUR LEHRE BEI EGGER GETRÄNKE

Berufspraktische Tage / Schnuppern

Um einen guten Einblick in die Tätigkeiten deines Lehrberufes zu erhalten, bieten wir dir die Möglichkeit, deine Wunschausbildung direkt in unserem Betrieb näher kennenzulernen. Melde dich einfach bei uns und wir vereinbaren einen Termin!

Deine Bewerbung

Wenn du dich entschlossen hast, deine Lehre bei uns zu starten, dann sende uns deinen Lebenslauf, ein kurzes Schreiben warum du diesen Beruf ergreifen möchtest und dein letztes Abschluss- und Halbjahreszeugnis an karriere@eggergetraenke.at.

Lehrlingsnachmittag

Gemeinsam mit dir und deinen Eltern verbringen wir einen spannenden und interessanten Nachmittag, an welchem wir dir das Unternehmen, den Lehrberuf sowie die auszubildenden Fachkräfte vorstellen.

Das Aufnahmeverfahren

Wenn du in die engere Auswahl gekommen bist, laden wir dich zu einer Schnupperwoche in unseren Betrieb ein und vielleicht bist du bereits ab Herbst unser neuer Lehrling!

Dein Start

Nach positiver Zusage startet deine Lehre bei uns am 1. August. Wir freuen uns auf dich!

ZUSATZLEISTUNGEN



Lehrlingsvormittag

Einmal im Monat erwartet dich ein interessanter Lehrlingsvormittag, an dem alle Lehrlinge sowie das Ausbildungsteam teilnehmen und sich über Fachthemen aus dem Betrieb austauschen.



Dein Einsatz wird belohnt

Zusätzlich zur Lehrlingsentschädigung wird dein Fleiß und Einsatz mit einer jährlichen Prämie belohnt.



Deine Gesundheit ist uns wichtig

Neben dem Betriebsarzt vor Ort, bieten wir dir ein eigenes Gesundheitsmanagement Programm, mit unterschiedlichen sportlichen Aktivitäten und Kursen. Zusätzlich dazu versorgen wir dich jeden Tag mit frischem Obst und Getränken.



Wir denken an deine Zukunft

Ab deinem zweiten Lehrjahr investieren wir für dich in eine betriebliche Pensionsvorsorge.



Für dein Wohl ist gesorgt

Jeden Monat bekommst du ein kostenloses Getränkepaket deiner Wahl, weiters erhältst du in unserem Mitarbeitershops alle Getränke zu einem vergünstigten Preis. Außerdem kannst du dich im Mitarbeiterrestaurant stärken.



Lass uns feiern

Mehrmals im Jahr bietet sich die Gelegenheit, dein Team noch besser kennenzulernen, zum Beispiel beim Mitarbeiterfest, bei der Weihnachtsfeier und beim Lehrlingsausflug. Den langjährigen Einsatz unserer Mitarbeiter belohnen wir mit einer Jubiläumsprämie.

WAS SAGEN LEHRLINGE BEI EGGER?

Das Besondere in unserem Betrieb ist, dass allen Lehrlingen nach der Ausbildungszeit die Chance geboten wird, sich bei Egger Getränke weiterzuentwickeln. Von Beginn an durfte ich Verantwortung übernehmen und konnte einen guten Einblick in alle Bereiche des Unternehmens gewinnen. Nach der Lehrzeit habe ich ein Jahr im Schichtbetrieb gearbeitet und bin nun in der Brauerei als Assistent des Produktionsleiters tätig. Besonders gefällt mir an meinem Beruf das abwechslungsreiche Aufgabengebiet und, dass nicht jeder Tag gleich ist. Ausschlaggebend bei der Wahl zur Lehre als Brau- und Getränketechniker/in sind meiner Meinung nach das Interesse an der Herstellung und Verpackung von Bier und alkoholfreien Getränken.



**TOBIAS
LAFFER (22)**
Ehemaliger Lehrling
Brau- und Getränketechnik

Wie Getränke und Bier hergestellt werden, fand ich schon immer interessant, weshalb ich mich, nach Abschluss meiner Matura, im Internet über den Lehrberuf bei Egger Getränke informiert habe. Beim Aufnahmeverfahren konnte ich mit meinem Interesse am Beruf, meiner Hartnäckigkeit und Selbständigkeit punkten. Beim Einstieg als Lehrling halfen mir das positive Betriebsklima, die hilfsbereiten Kollegen und die Möglichkeit, Fragen zu stellen, wenn man einmal etwas nicht verstanden hat. Die Lehrlingsausbilder gestalten regelmäßig gemeinsame Lehrlingsvormittage sowie Lehrlingsausflüge und sind sehr engagiert, damit wir uns stetig weiterentwickeln. Am Lehrberuf Brau- und Getränketechniker/in gefällt mir besonders, dass ich Verantwortung übernehmen und eigene Ideen einbringen darf.



**ALEXANDER
REITER (22)**
Zweites Lehrjahr
Brau- und Getränketechnik



DEINE ANSPRECHPARTNER

Doris Höchtl

Leiterin Personal

doris.hoechtl@eggergetraenke.at

T +43 (0) 50300 16805

Katharina Sykora

Recruiting

katharina.sykora@eggergetraenke.at

T +43 (0) 50300 16806

eggergetraenke.at/karriere/lehre

IMPRESSUM

Herausgeber: Egger Getränke GmbH & Co OG

Tiroler Straße 20 | A-3105 Unterradlberg

T: +43(0)50300-0 | F: +43(0)2742-369116 | doris.hoechtl@eggergetrae

eggergetraenke.at

Gestaltung: Laura Reither

Erscheinungsdatum: November 2019

Änderungen und Druckfehler vorbehalten