

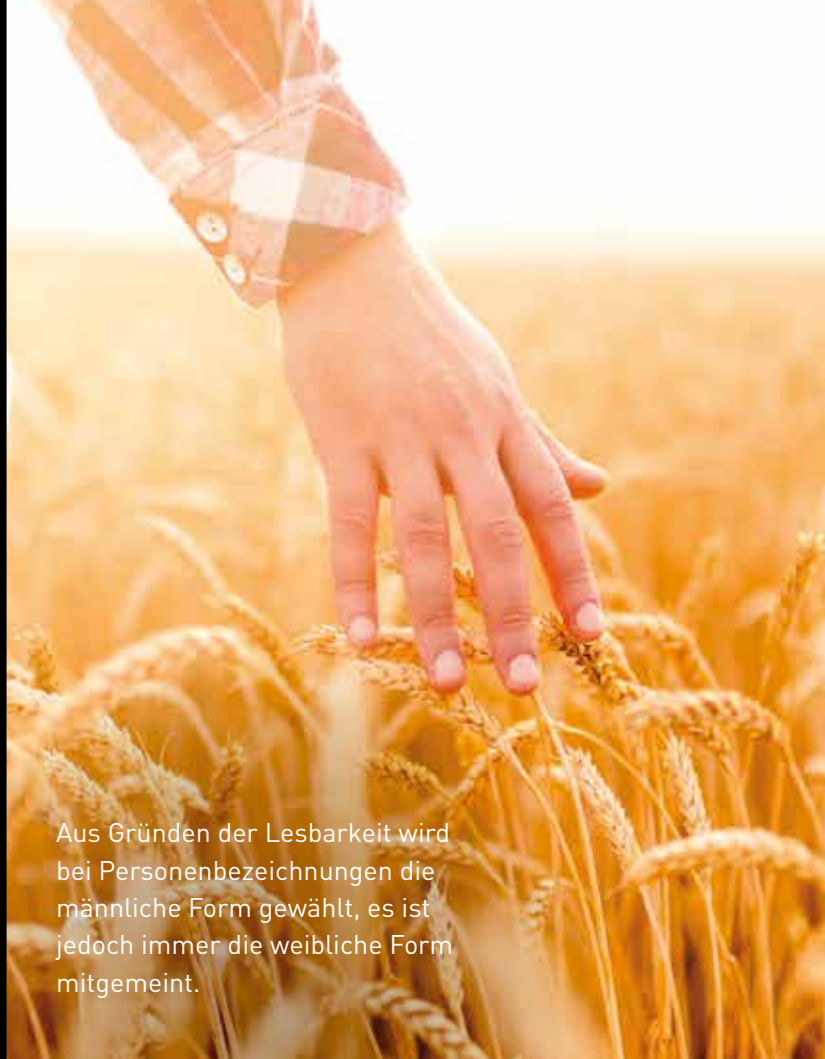
# DIE STARK- MACHER

Deine moderne Bäckereilehre.  
[genusshelden.at](https://genusshelden.at)

**Anna Maria**  
Bäckerlehrling  
St. Urban



Aus Gründen der Lesbarkeit wird bei Personenbezeichnungen die männliche Form gewählt, es ist jedoch immer die weibliche Form mitgemeint.



## Unsere Kärntner Bäcker sind wahre Genusshelden. Aber warum?

- Kärntner Bäcker sind **echte Macher**, schon früh morgens kümmern sie sich um dein Wohl, scheuen keine Mühe und packen kräftig mit an.
- Bäcker verfügen über **großes Know-how** und legen größten Wert auf die **Qualität der Rohstoffe**. Sie schaffen aus Getreide und natürlichen regionalen Zutaten frische und knusprige Köstlichkeiten.
- Mit ihrem **handwerklichen Geschick** begleiten Bäcker uns den ganzen Tag vom ersten Frühstückskipferl über ein Jausenweckerl bis hin zu traditionellem Gebäck und süßen Feinbackwaren. Mit ihrem Vollkornbrot sind Sie wahre Kraftmacher.

**Dominik**  
Bäckerlehrling  
Pörtschach



## Wenn du folgende Eigenschaften mitbringst, bist du bei den Kärntner Genusshelden genau richtig:

- Organisationstalent
- **Fleiß und handwerkliches Geschick**
- Zuverlässigkeit und Pünktlichkeit
- Genauigkeit und Präzision
- Sauberkeit beim Arbeiten
- Wertschätzung der Rohstoffe
- **Teamegeist**
- guten Geschmackssinn
- hohe Hygieneansprüche

## Welche Karrierechancen hast du?

- Fachkraft in der Produktion
- Backstubenleiter
- Filialleitung bei einem größeren Unternehmen
- Eröffnung deiner eigenen Bäckerei
- Backmeister
- Fachexperte z. B. im Bereich Diätetik.
- Arbeiten in der Produktentwicklung
- zahlreiche Weiterbildungsmöglichkeiten national und international



## Deine Lehre im Überblick:

- Duales Ausbildungssystem, **Lehrzeitdauer 3 Jahre**
- Du arbeitest in einem Lehrbetrieb und wirst parallel in der Berufsschule unterrichtet.
- Dauer Lehre mit Matura 4 Jahre
- Fachpraktikum, Ernährungslehre und Lebensmittelkunde, Fachkunde und Bäckereitechnologie, allgemeine Wirtschaftslehre, ...

## Wissenswertes, dein Know-how kann helfen!

Nach der Ausbildung verfügst du über fundiertes Fachwissen als Bäckereiexperte und Kenntnisse über den Ursprung der Rohstoffe. **Gerade in der heutigen Zeit punktest du mit deinem Know-how in der modernen Ernährung.**

Weitere Infos zum Berufsbild und zur Ausbildung findest du unter **[genusshelden.at](https://www.genusshelden.at)**.

# DIE STARK- MACHER

Deine moderne Bäckereilehre.  
**genusshelden.at**

Finde deine freie Lehrstelle in einem unserer Kärntner  
Bäckereibetriebe und zähle zu den neuen Genusshelden!  
Weitere Informationen findest du unter **genusshelden.at**.

Kontakt: Wirtschaftskammer Kärnten, Landesinnung Lebensmittelgewerbe  
Europaplatz 1 | 9021 Klagenfurt | **T** 05 90 90 4 – 140, 145, 146  
**E** innungsgruppe4@wkk.or.at | **W** genusshelden.at