

# Deine Lehre bei EGGER GETRÄNKE

Ausbildungsinformation



die Lehre  
mit  
Jobgarantie

# Unser Unternehmen



**St. Pölten – Unterradlberg**  
Standort



**250**  
MitarbeiterInnen



**27**  
Exportländer



**958.863**  
Abgefüllte Liter pro Arbeitstag

## Bist du auf der Suche nach einer wirklich erfrischenden Ausbildung?

Bei Egger Getränke kannst du zwischen vier verschiedenen Ausbildungen wählen und entwickelst dich dabei zu einer kompetenten Fachkraft. Aktuell bilden wir Lehrlinge in folgenden Berufen aus:

- Brau- und Getränketechnik
- Elektrotechnik
- Metalltechnik
- Bürokaufmann/frau

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.

**Dann zischen wir los!**



# Überblick über deine Ausbildungsmöglichkeiten



(Standort Unterradlberg)

<h2>Brau- und Getränketechniker/in</h2>	<p>Ausbildungsdauer: 3 Jahre</p>	<p>Seite 7</p>	<p>×</p>	<p>×</p>	<p>×</p>
<h2>Elektrotechniker/in</h2>	<p>Ausbildungsdauer: 4 Jahre</p>	<p>Seite 9</p>	<p>×</p>	<p>×</p>	
<h2>Metalltechniker/in</h2>	<p>Ausbildungsdauer: 4 Jahre</p>	<p>Seite 11</p>	<p>×</p>	<p>×</p>	
<h2>Bürokaufmann/-frau</h2>	<p>Ausbildungsdauer: 3 Jahre</p>	<p>Seite 13</p>	<p>×</p>		

Manche unserer Lehrberufe werden im Verbund mit der Privatbrauerei Egger oder den EGGER Holzwerkstoffen durchgeführt.

# 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.

**Ausbildungsdauer: 3 Jahre**

**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

# 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.

**Ausbildungsdauer: 4 Jahre**

**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/zur Steuerungstechniker/in

## SKILL CHECK

Handwerkliches Geschick  
Interesse an elektrotechnischen Vorgängen  
Freude am Umgang mit Maschinen  
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!

**Ausbildungsdauer: 4 Jahre**

**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

# BÜRO KAUFMANN/FRAU

Als zukünftige/r Bürokauffrau/Bürokaufmann lernst du die verschiedensten Verwaltungsbereiche in unserem Unternehmen kennen. Du unterstützt vor allem den Verkaufsdienst bei der Stammdatenverwaltung, Rechnungslegung und dem Mahnwesen. Deine genaue Arbeitsweise und deine kommunikative Art sind hier gefragt!

**Ausbildungsdauer: 3 Jahre**

**Das lernst du bei uns:**

- Auftragsabwicklung
- Rechnungslegung und Mahnwesen
- Arbeiten mit verschiedenen IT-Programmen
- Durchführung und Auswertungen von Statistiken
- Kommunikation mit Kunden

**Betätigungsfelder nach der Lehre:**

Verkaufsdienst, Rechnungswesen, Expedient, kaufmännische Verwaltung

## SKILL CHECK

Kaufmännisches Interesse  
Allgemeinwissen  
Kommunikationsgeschick  
Interesse an der Arbeit mit unterschiedlichen IT-Systemen  
Interesse für Getränke und unser großes Sortiment  
Teamfähigkeit, Genauigkeit, Verlässlichkeit

# Dein Weg zur Lehre bei Egger Getränke

## 1. 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!

## 2. 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](mailto:karriere@eggergetraenke.at).

## 3. Lehrlingsnachmittag

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

## 4. 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!

## 5. 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

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



## 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.



## Außerdem gibt es ein gratis Top Jugend Ticket für dich!

# Dein Weg nach der Lehre



## Sicherer Arbeitsplatz

Nach deiner abgeschlossenen Lehre freuen wir uns auf eine gute und langjährige Zusammenarbeit mit dir. Wir sind stolz darauf, viele unserer Lehrlinge noch heute im Betrieb zu haben, die nun unser Unternehmen als Fach- oder Führungskräfte bereichern.

## Trainingsangebot & Entwicklungsprogramme

Aufgrund der stetigen Veränderung der Arbeitswelt ist die Weiterbildung und Förderung unserer MitarbeiterInnen wichtig – nur so können wir für die Zukunft gewappnet sein. Damit du immer über die neuesten Trends informiert bist, hast du die Möglichkeit dich weiterzubilden.

## Personalentwicklung

Du möchtest dich nach deiner Lehre in unserem Betrieb neu orientieren? Egal ob Abteilungswechsel, Aufgabenerweiterung oder Steigerung des Anforderungsniveaus, wir unterstützen dich in jeder Hinsicht.

## Vielfältige Karrierepfade

Bei uns hast du die Chance die Karriereleiter hochzuklettern, unter dem Motto „Lehrlinge von heute sind die Führungskräfte von morgen.“. Wir begleiten dich in deiner Entwicklung als zukünftige Führungskraft in unserem Unternehmen.

## Was sagen unsere Lehrlinge?



**Johanna Schicklgruber,**  
Lehrling  
Brau- und Getränketechnik

Mich haben schon immer die Prozesse hinter alltäglichen Produkten interessiert. Genau diesen Einblick bekomme ich in der Lehre bei Egger Getränke. Aufgrund der verschiedenen spannenden Bereiche im Betrieb bleibt die Lehre sehr abwechslungsreich, was mir im beruflichen Alltag sehr wichtig ist. Besonders gefällt mir, dass alle sehr hilfsbereit sind und man sich mit Fragen nicht zurückhalten muss. Darüber hinaus spürt man, dass es ein Familienbetrieb ist, in dem stets versucht wird auf die Mitarbeiter individuell einzugehen. Nach 2 Jahren LFS Pyhra war mir klar, dass ich im Lebensmittelbereich bleiben will.



**Marcel Diendorfer,**  
Lehrlingsbeauftragter  
Leiter Sirup

Ich fand es super in einen Familienbetrieb die Lehre als Brau- und Getränketechniker absolvieren zu dürfen, da man hier nicht einfach als Nummer angesehen wird. Danach habe ich ca. ein Jahr im Schichtbetrieb gearbeitet und durfte anschließend die Assistenz des Produktionsleiters in der Brauerei machen. Im Anschluss habe ich eine 2-jährige Meisterausbildung in München absolviert und bin jetzt im Betrieb Stv. Leitung im Sirupraum. Zusätzlich zu dieser Aufgabe darf ich mich als Lehrlingsbeauftragter auch noch um die wichtige Aufgabe kümmern, unsere Lehrlinge auszubilden. Ich versuche mit meinem Ausbildungsteam die Lehre bei Egger Getränke so aufregend und spannend wie möglich zu gestalten. Daher veranstalten wir einmal im Monat einen Lehrlingsvormittag, wo wir den Lehrlingen immer ein interessantes Thema genauer erklären. Ebenso geben wir den Lehrlingen die Möglichkeit, in interessanten branchennahen Firmen Praktika zu machen.

**„Besonders gefällt mir, dass alle sehr hilfsbereit sind und man sich mit Fragen nicht zurückhalten muss.“**



### **Noch immer neugierig?**

Mehr Einblicke in die Ausbildung unserer Lehrlinge, gibts in unserem Lehrlingsvideo zu sehen.  
[eggergetraenke.at/karriere/lehre](https://eggergetraenke.at/karriere/lehre)

## Deine Ansprechpartner

### **Doris Höchtl**

Leiterin Personal

[doris.hoechtl@eggergetraenke.at](mailto:doris.hoechtl@eggergetraenke.at)

T +43 (0) 50300 16805

### **Alina Haberl**

Recruiting

[alina.haberl@eggergetraenke.at](mailto:alina.haberl@eggergetraenke.at)

T +43 (0) 50300 16806



**Weitere Infos unter:**  
[eggergetraenke.at/karriere/lehre](https://eggergetraenke.at/karriere/lehre)

Impressum:

Herausgeber: Egger Getränke GmbH & Co OG  
Tiroler Straße 20, A-3105 Unterradlberg  
+43(0)50300-0, [doris.hoechtl@eggergetraenke.at](mailto:doris.hoechtl@eggergetraenke.at)  
[eggergetraenke.at](https://eggergetraenke.at)

Gestaltung: [laurareither.com](https://laurareither.com)

Dritte Auflage, September 2023

Änderungen und Druckfehler vorbehalten