



Du bist technikaffin und lernst gerne Neues?

Dann ist die Lehre in der IT genau das Passende für dich.

In der Lehre Informationstechnolog:innen mit Schwerpunkt Systemtechnik lernst du das Konzipieren und Planen von Netzwerken, Server-, Datenspeicher- und Back-up-Systemen und erstellst Berechtigungskonzepte.

Du sorgst dafür, dass deine Kolleg:innen mit der nötigen Hard- und Software ausgestattet sind und konfigurierst die Geräte für Benutzer:innen und Netzwerk.

Du beschäftigst dich außerdem mit Wartungen, Reparaturen und Erweiterungen, kümmerst dich um die Datensicherheit und den Datenschutz in unserem Unternehmen und dokumentierst alle technischen Prozesse. Auch das Erstellen von Benutzerhandbüchern zählt zu den Aufgaben von Informationstechnolog:innen.

Dauer der Lehrzeit: 4 Jahre
Blockweise Berufsschule in Linz

Achleitner Biohof GmbH
Unterm Regenbogen 1
4070 Eferding
www.biohof.at



STARTPLATZ MIT ZUKUNFT
AUSZEICHNUNG
VORBILDLICHER
LEHRBETRIEB
2022 - 2025
WKO

WAS DIE ARBEIT „MIT SINN“ AM BIOHOF SO BESONDERS MACHT

- Genieße kostenloses, frisches Bio-Obst & -Gemüse
- Täglich wartet ein vergünstigtes Bio-Mittagessen (20 % Rabatt) und eine kostenlose Suppe in unserem eigenen Bio-Bistro (Hausmannskost, vegetarisch, vegan, etc.) auf dich.
- Erhalte 20 % Rabatt auf all unsere Produkte im Biomarkt und Onlineshop
- Profitiere vom Bio.g'sund Gesundheitsprogramm-Physiotherapie • Leih-E-Bikes • Teebar • Kochabende • Bio.g'sund-Raum mit Sportmatten etc.
- Nimm an kostenlosen oder ermäßigten Events (Kombucha-Workshop, Basenfasten, etc.) teil
- Verbringe Zeit mit deinen Kolleginnen und Kollegen bei div. Events (Sommerfest, Eisstockschießen, etc.)

Was wir unseren Lehrlingen zusätzlich bieten?

- Lehrlingsweiterbildungen z.B. Persönlichkeitstraining oder Verkaufstraining
- Belohnung bei sehr guten Leistungen in der Berufsschule und bei der Lehrabschlussprüfung

Hast du Fragen oder möchtest du dich bei uns bewerben?

Dann melde dich bei:
Martina Orthofer
m.orthofer@biohof.at
07272 | 4859-63



Begeistert von Bio?



Lehrberufe am Biohof Achleitner

- Einzelhandel / Lebensmittelhändler/in
- Koch/Köchin
- Bürokauffrau / -mann
- Informationstechnologe / -technologin
- Doppellehre Einzelhandel & Büro





Du interessierst dich für Lebensmittel und bist kommunikativ?

Dann ist eine Lehre im Einzelhandel / Lebensmittelhandel genau das Richtige für dich!

Bei einer Ausbildung in unserem Bio-Frischmarkt lernst du:

- vieles über die verschiedensten Lebensmittel, vom Obst über Gemüse, zu Brot und Gebäck, Milchprodukte, Fleisch, Grundnahrungsmittel, Getränke, aber auch über Kosmetik und Reinigungsartikel inkl. deren Eigenschaften, Herkunft oder Verwendung, Kennzeichnung und Lagerung.
- Verkauf, Kundenberatung, Warenpräsentation und Marketing von Lebensmitteln
- Lieferungen entgegennehmen und deren Qualität kontrollieren; das Lager managen (hygienische Lagerung, Vorräte kontrollieren,...), Bestellungen durchführen, etc.

Dauer der Lehrzeit: 3 Jahre
Blockweise Berufsschule in Wels

Bei der Lehre im Büro beschäftigst du dich mit folgenden Tätigkeiten und kannst anschließend vielseitig im Büro arbeiten:

- Kundenbetreuung (telefonisch, E-Mail, persönlich)
- Texte, E-Mails und Briefe inhaltlich und formgerecht erstellen
- Unterstützung bei Arbeitsläufen im Büro z.B. Postein- und ausgang, Rechnungslegung, Buchhaltung
- Gestaltung von Plakaten und Informationsmaterial für unsere Kunden
- Kundendaten erfassen und verwalten
- Unterstützung in der Marketing-Abteilung bei Fotografie, Website, Social Media, Veranstaltungen u.v.m.

Du arbeitest gerne am Computer und bist ein Organisationstalent?

Dann setze deine Fähigkeiten in einem Lehrberuf zur / zum Bürokauffrau / mann sinnvoll ein.

Dauer der Lehrzeit: 3 Jahre
Blockweise Berufsschule in Wels



Obst, Gemüse und andere Lebensmittel zu verarbeiten ist deine Leidenschaft?

Dann werde in unserem Bio-Kulinarium kreativ.

Mit unserem Küchenteam kochst du im Bio-Kulinarium, unserem bio-zertifizierten Restaurant, ausschließlich mit Bio-Lebensmitteln und gewinnst Einblick in:

- Zubereiten von Speisen aller Art, Arrangieren und Ausgabe der Speisen, Gestaltung von Buffets
- Zusammenstellung der Speisekarte
- Einkauf und Bestellung, Warenannahme und der Überprüfung der Ware
- Fachgerechte Lagerung und Konservierung der Waren, Hygienebestimmungen
- Pflege der Küchenausstattung
- Teige, Soßen, Nudeln, Knödel...all das wird bei uns im Kulinarium selbst gekocht, wir verwenden nur minimal fertige Produkte und garantieren daher eine solide Ausbildung im Handwerk Koch/Köchin
- „Gesunde Küche“, Vollwertgerichte, vegane Gerichte, regionale, saisonale bis internationale Gerichte.

Dauer der Lehrzeit: 3 Jahre
Blockweise Berufsschule in Altmünster



Lehre im Doppelpack

Du kannst oder willst dich nicht entscheiden? Dann ist die Lehre Büro & Einzelhandel die richtige Wahl. Diese Ausbildung dauert **4 Jahre** und du hast einen zweifachen Lehrabschluss.