

Unser Skill?
Lächeln in
Gesichter
zaubern!
Und deiner?

**JETZT LEHRLING
WERDEN**
Starte durch in einem
von 6 Lehrberufen!

EASY!



**maxi
markt**

**maxi
Back
stube**
WIR BACKEN'S ECHT!

**maxi.
restaurant**

f facebook.com/meinmaximarkt
y youtube.com/maximarktfamilienmarkt
www.maximarkt.at/unternehmen/lehrlinge

Eine Lehre bei Maximarkt?

⚡ Safe Digga!

MATCH!



INHALT

Deine Zukunft - deine Wahl!	Seite 3
Zeig uns, wie du bist!	Seite 3
Prämien & coole Extras!	Seite 4
Schnupper frische Luft am Schauppertag!	Seite 5
Einzelhandel Lebensmittel	Seite 6
Einzelhandel Non Food	Seite 8
Feinkostfachverkauf ⚡	Seite 10
Fleischfachverkauf	Seite 12
Bäckerei - maxi.backstube	Seite 14
Restaurant - maxi.restaurant	Seite 16

Deine Zukunft - deine Wahl!

Eine Lehre bei Maximarkt bietet dir die Möglichkeit, viele verschiedene Bereiche unseres Arbeitsumfelds kennenzulernen und genau dort zu arbeiten, wo es dir Spaß macht und du wirklich gut bist:

- Einzelhandel Lebensmittel
- Einzelhandel Non Food
- Feinkostfachverkauf
- Fleischfachverkauf
- Bäckerei
- Restaurant

SMASH!

BAHN FREI FÜR MACHER:INNEN!

Du möchtest nach deiner Lehre noch mehr Verantwortung übernehmen? Kein Problem! Denn bei uns bekommst du hervorragende Möglichkeiten, dich weiterzuentwickeln. Mit unseren zahlreichen Weiterbildungsprogrammen hast du ideale Aufstiegschancen bis hin zum/zur Marktleiter:in!

Zeig uns, wie du bist!

SO BEWIRBST DU DICH BEI MAXIMARKT

Du weißt, was du willst und fühlst dich wohl bei uns? Dann nutze deine Chance und bewirb dich mit deinen letzten beiden Schulzeugnissen, einem Foto und deinem Lebenslauf für eine Lehrstelle bei dem Maximarkt deiner Wahl!

Bitte sende uns deine Unterlagen per
E-Mail an: recruiting@maximarkt.at

BEVOR DU DICH BEWIRBST:

Informiere dich auf unserer Website über Maximarkt und die vielen Facetten des Unternehmens. Das hilft dir auch bei der Entscheidung für einen bestimmten Ausbildungsberuf!

TIPP!

Je früher du dich bewirbst, desto besser sind deine Chancen auf eine Lehrstelle in deinem Wunschmarkt! ⚡

Wir freuen uns auf deine Bewerbung!

Prämien & coole Extras

Bis zu 10 neue Auszubildende werden jedes Jahr bei Maximarkt aufgenommen. Was bei uns zählt, sind das Engagement und die Liebe zum Handwerk, die Begeisterung für den Verkauf und die Beratung und natürlich auch die Leidenschaft für unsere Produkte. **Du bist kommunikativ, freundlich und hast Spaß am Umgang mit Menschen?** Dann bist du bei Maximarkt genau richtig, um zu lernen, zu wachsen und Karriere zu machen und attraktive Vorteile zu genießen.

ZAHLEICHE PRÄMIEN UND EXTRAS

Für besondere Leistungen bekommst du bei uns monatliche Lehrlingsprämien und jährliche Zeugnisprämien (z. B. für gute oder sehr gute Leistungen auf deinem Zeugnis).

FÜHRERSCHEIN DER KLASSE B

Bei überdurchschnittlichen beruflichen und schulischen Leistungen während der gesetzlichen Lehrzeit übernehmen wir die Kosten für deinen Führerschein.

GRATIS IPAD IM 1. LEHRJAHR

Nach fristgerechter Absolvierung aller E-Learnings und erfolgreichem Feedback-Gespräch mit deiner Führungskraft bekommst du dein eigenes iPad zur Verfügung gestellt.

SICHERE ARBEITSPLÄTZE – VIELFÄLTIGE CHANCEN

Mit rund 1.300 Mitarbeitenden an insgesamt sieben Standorten in Oberösterreich und Salzburg bieten wir unseren Kundinnen und Kunden ein einmaliges Käuferlebnis. Getreu unserem Motto „Willkommen in der Vielfalt“ gestaltet sich dabei nicht nur unsere Produktauswahl, sondern auch unser Team. Denn bei uns sind alle willkommen und können ihren Karriereweg nach eigenen Wünschen gestalten. Damit bieten wir unseren Mitarbeitenden nicht nur einen sicheren Arbeitsplatz, sondern auch ein angenehmes Arbeitsumfeld.

KONTINUIERLICHE WEITERBILDUNG

Werde zum Profi auf deinem Gebiet und lerne mit unseren kostenlosen und spannenden Zusatzausbildungen viele weitere Bereiche kennen. Unsere eigenen **Akademie-Klassen** ermöglichen allen Lehrlingen einen Zugang zu abwechslungsreichen Trainings und Zusatzprojekten, die du zum Teil komplett digital in unserer **Online Academy** absolvieren kannst.

PERSÖNLICHE TOP-AUSBILDUNG

Während deiner gesamten Ausbildung steht dir immer jemand zur Seite, der dir bei schwierigen Fragen mit Rat und Tat zur Seite steht. Darüber hinaus bist du Teil eines vielseitigen und familiären Teams und hast die Möglichkeit, deine Lehre mit der Matura zu kombinieren.

MEHR INFOS UND ALLE
DETAILS FINDEST DU HIER:



Schnupper frische Luft am Schnuppertag!

Es gibt viel zu viele Möglichkeiten und du weißt noch nicht, ob eine Ausbildung bei uns das Richtige für dich ist? Komm doch einfach mal vorbei und lerne uns einen Tag lang vor Ort kennen.

Jetzt QR-Code scannen, Schnupperblatt ausfüllen und an recruiting@maximarkt.at senden oder direkt im Markt abgeben.

Bitte lege dem Formular ein Schreiben deiner Schule bei, in dem die Versicherung und die Termine für die Berufsorientierungstage geregelt sind.

NEUGIERIG? SCHAU MAL BEI UNS REIN!

WEITERE INFOS
FINDEST DU HIER:



CRASH!



Einzelhandel Lebensmittel

Dein Skill? Die besten Obstpyramiden bauen!

YEAH!

1. Lehrjahr

Einsteigen als Frischeberater:in

OBST, GEMÜSE UND MILCHEREIPRODUKTE

DEINE AUFGABEN:

- Sortiment attraktiv präsentieren
- Waren bestellen/übernehmen
- Frische und Qualität kontrollieren
- Kund:innen kompetent beraten
- Verkaufsfördernde Maßnahmen wie z. B. Verkostungen durchführen

SEMINARE UND EXTRAS:

- Willkommens-Seminar
- Mein Unternehmen und ich
- Obst- und Gemüse-Seminar
- E-Learnings

2. Lehrjahr

Weiterkommen in der Feinkost

KÄSE, FISCH, WURST, FRISCHFLEISCH

DEINE AUFGABEN:

- Kund:innen professionell beraten
- Fachwissen qualifiziert anwenden
- Verkaufsgespräche erfolgreich führen
- Hygienevorschriften richtig umsetzen
- Serviceorientierte Arbeitsweise

SEMINARE UND EXTRAS:

- Seminar zur Stärkung der Warenkenntnis
- Feinkost-Seminare (Brot- und Backwaren, Käse, Fisch, Wurst und Fleisch)
- Persönlichkeitstraining
- E-Learnings



ALLE INFOS ZU LEHRLINGS-
GEHÄLTERN UND PRÄMIEN
FINDEST DU HIER:

3. Lehrjahr

Weiterentwicklung als Kassaprofi

KASSA, TROCKENSORTIMENT UND BÜROORGANISATION

DEINE AUFGABEN:

- Eigenverantwortliches Kassieren
- Mitarbeit bei Bürotätigkeiten wie Lieferschein-
kontrolle und Kassenabrechnung
- Betriebswirtschaftliche Kennzahlen kennenlernen

SEMINARE UND EXTRAS:

- Kassa-Seminar
- Fachverkäufer-Ausbildung
- Vorbereitung auf die Lehrabschlussprüfung
- Karrieregespräch
- Verkaufstraining
- E-Learnings

Nach deiner Lehre

Aufstiegsmöglichkeiten zur Führungskraft

ABTEILUNGSLEITER:IN LEBENSMITTEL, ABTEI- LUNGSLEITER:IN FEINKOST, MARKTLEITER:IN

DEINE MÖGLICHKEITEN:

- Erste Führungserfahrung sammeln
- Individuelle Lehrgänge nach Interessensgebiet
- Talente-Pool und Potenzial-Lehrgang
- Topverkäufer- und interne Meisterausbildung absolvieren

STABIL!



Einzelhandel Non Food

Dein Skill? *Pikachu fangen!*



1. Lehrjahr

Einsteigen als Non Food-Berater:in

SPIEL- UND SPORTWAREN, PAPIER- UND SCHREIBWAREN

DEINE AUFGABEN:

- Sortiment attraktiv präsentieren
- Waren bestellen/übernehmen
- Qualität kontrollieren
- Kund:innen kompetent beraten
- Verkaufsfördernde Maßnahmen durchführen

SEMINARE UND EXTRAS:

- Willkommens-Seminar
- Mein Unternehmen und ich
- Verkaufstraining
- Kommunikations- und Teambuilding-Seminar
- E-Learnings

2. Lehrjahr

Weiterkommen in den Fachbereichen

HEIMTEXTILIEN/TEXTILIEN, AUTO/WERKZEUG UND ELEKTRO

DEINE AUFGABEN:

- Kund:innen professionell beraten
- Fachwissen qualifiziert anwenden
- Verkaufsgespräche erfolgreich führen
- Serviceorientierte Arbeitsweise

SEMINARE UND EXTRAS:

- Seminar zur Stärkung der Warenkenntnis
- Persönlichkeitstraining
- E-Learnings

3. Lehrjahr

Weiterentwicklung als Kassaprofi

KASSA, HAUSHALT UND KÜCHE/TISCH- UND BÜROORGANISATION

DEINE AUFGABEN:

- Eigenverantwortliches Kassieren
- Mitarbeit bei Bürotätigkeiten wie Lieferscheinkontrolle und Kassenabrechnung
- Betriebswirtschaftliche Kennzahlen verstehen

SEMINARE UND EXTRAS:

- Basis-Seminar Kassa
- Fachverkäufer-Ausbildung
- Vorbereitung auf die Lehrabschlussprüfung
- Karrieregespräch
- Verkaufstraining
- E-Learnings

Nach deiner Lehre

Aufstiegsmöglichkeiten zur Führungskraft

ABTEILUNGSLEITER:IN IN DEN FACHBEREICHEN, MARKTLEITER:IN

DEINE MÖGLICHKEITEN:

- Erste Führungserfahrung sammeln
- Individuelle Lehrgänge nach Interessengebiet
- Talente-Pool und Potenzial-Lehrgang
- Topverkäufer und interne Meisterausbildung absolvieren



PIKAAA!



ALLE INFOS ZU LEHRLINGS-
GEHÄLTERN UND PRÄMIEN
FINDEST DU HIER:

Feinkostfachverkauf | Wurst, Käse & Fisch

Dein Skill? Den besten Käse aufschneiden!

YEAH!

1. Lehrjahr

Einsteigen als Feinkostprofi

DEINE AUFGABEN:

- Schneiden und Verpacken von Feinkostspezialitäten (Wurst, Käse und Fisch)
- Sortiment attraktiv präsentieren
- Waren bestellen/übernehmen
- Frische und Qualität kontrollieren
- Kund:innen kompetent beraten
- Verkaufsfördernde Maßnahmen durchführen

SEMINARE UND EXTRAS:

- Willkommens-Seminar
- Mein Unternehmen und ich
- Basis-Seminar Brot- und Backwaren/Wurst
- E-Learnings

2. Lehrjahr

Weiterkommen als Feinkostprofi

DEINE AUFGABEN:

- Kund:innen professionell beraten
- Fachwissen qualifiziert anwenden
- Verkaufsgespräche erfolgreich führen
- Hygienevorschriften richtig umsetzen
- Serviceorientierte Arbeitsweise
- Produzieren von Feinkostplatten und Partybrezen sowie Köstlichkeiten aus dem Maximarkt Bestellservice-Sortiment

SEMINARE UND EXTRAS:

- Seminar zur Stärkung der Warenkenntnis in Salzburg für alle Maximarkt Lehrlinge
- Käse-Experten-Ausbildung
- Basis-Seminar Fisch
- Persönlichkeitstraining
- E-Learnings

3. Lehrjahr

Weiterentwicklung zum Allrounder

DEINE AUFGABEN:

- Obst und Gemüse kennenlernen
- Eigenverantwortliches Kassieren
- Mitarbeit bei Bürotätigkeiten
- Betriebswirtschaftliche Kennzahlen verstehen

SEMINARE UND EXTRAS:

- Basis-Seminar Obst und Gemüse
- Basis-Seminar Kassa
- Fachverkäufer-Ausbildung
- Vorbereitung auf die Lehrabschlussprüfung
- Karrieregespräch
- Verkaufstraining
- E-Learnings

Nach deiner Lehre

Aufstiegsmöglichkeiten zur Führungskraft

ABTEILUNGSLEITER:IN IN DEN FACHBEREICHEN, MARKTLEITER:IN

DEINE MÖGLICHKEITEN:

- Erste Führungserfahrung sammeln
- Individuelle Lehrgänge nach Interessengebiet
- Talente-Pool und Potenzial-Lehrgang
- Topverkäufer- und interne Meisterausbildung absolvieren



ALLE INFOS ZU LEHRLINGS-
GEHÄLTERN UND PRÄMIEN
FINDEST DU HIER:

Fleischfachverkauf

Dein Skill? Qualität schon am Geruch erkennen!

SKRT!

1. Lehrjahr

Einsteigen als Fleischberater:in

DEINE AUFGABEN:

- Grundregeln der Lebensmittelhygiene und -Sicherheit erlernen und umsetzen
- Sortiment attraktiv präsentieren
- Fleischspezialitäten fachgerecht schneiden und verpacken
- Bestückung und Präsentation unserer Selbstbedienungsregale
- Wurstplatten und Brötchen frisch zubereiten

SEMINARE UND EXTRAS:

- Willkommens-Seminar
- Basis-Seminar Wurst
- Juniorverkäufer-Ausbildung
- E-Learnings

2. Lehrjahr

Weiterkommen als Verkaufsprofi

DEINE AUFGABEN:

- Kompetente Beratung unserer Kunden
- Kennenlernen aller Arten von Wurst- und Fleischwaren sowie deren Verwendbarkeit
- Mitarbeit in der Wurst-Abteilung
- Fleischzubereitung z. B. Fleischspieße
- Frische und Qualität kontrollieren
- Bestellung, Übernahme und fachgerechte Lagerung unserer Waren
- Schnuppern in den Abteilungen Käse, Brot- und Backwaren, Obst und Gemüse

SEMINARE UND EXTRAS:

- Verkaufstraining
- Basis-Seminar Fleisch
- Persönlichkeitstraining
- E-Learnings

3. Lehrjahr

Weiterentwicklung zum Organisationstalent

DEINE AUFGABEN:

- Mitarbeit bei Bürotätigkeiten
- Betriebswirtschaftliche Kennzahlen kennenlernen
- Richtiges und genaues Bestellen
- Kennenlernen von Führungswerkzeugen
- Vertiefende Ausbildung innerhalb der Fachspezialisierung

SEMINARE UND EXTRAS:

- Basis-Seminar Kassa
- Vorbereitung auf die Lehrabschlussprüfung
- Karrieregespräch
- Fachverkäufer-Ausbildung
- Verkaufstraining
- E-Learnings

Nach deiner Lehre

Aufstiegsmöglichkeiten zur Führungskraft

DEINE MÖGLICHKEITEN:

- Erste Führungserfahrung sammeln
- Ausbildungen für Maximarkt Führungskräfte absolvieren (Topverkäufer und interne Meisterausbildung)

WHATS UP!



ALLE INFOS ZU LEHRLINGS-
GEHÄLTERN UND PRÄMIEN
FINDEST DU HIER:

Dein Skill? Die schönsten Hefezöpfe flechten!

WHAM!

1. Lehrjahr

Einsteigen als Frischebäcker:in

GERÄTE, MEHLE UND WEISSGEBÄCK

DEINE AUFGABEN:

- Kennenlernen der maxi.backstube und der Prozesse
- Geräte- und Maschinenkunde
- Mehlartern bestimmen und einsetzen
- Weißgebäck formen und backen (Handsemmerl, Salzstangerl, Mohnflesserl)
- Hygienevorschriften richtig umsetzen

SEMINARE UND EXTRAS:

- Willkommens-Seminar
- Mein Unternehmen und ich
- Lehrlings-Seminar mit Schwerpunkt Kommunikation und Teambuilding
- E-Learnings

2. Lehrjahr

Weiterkommen in der Bäckerei

OFEN, TEIGE UND ZUTATEN

DEINE AUFGABEN:

- Mischen und Auswiegen von Teigen
- Hefeteige herstellen und formen
- Richtiger Umgang mit Maschinen
- Plundergebäck, Blechkuchen und Strudel herstellen

SEMINARE UND EXTRAS:

- Seminar zur Stärkung der Warenkenntnis und Backvorgänge
- Persönlichkeitstraining
- E-Learnings

3. Lehrjahr

Weiterentwicklung als Bäckereiprofi

BROTE, PLUNDER UND FEINBÄCKEREI

DEINE AUFGABEN:

- Bröte herstellen und formen
- Handsemmerl herstellen
- Weitere Mehitypen kennenlernen
- Richtiger Umgang mit Öfen und Temperaturen der Teige
- Arbeitsschritte planen
- Rohstoffe bestellen

SEMINARE UND EXTRAS:

- Vorbereitung auf die Lehrabschlussprüfung
- Karrieregespräch
- E-Learnings

Nach deiner Lehre

Aufstiegsmöglichkeiten zur Führungskraft

ABTEILUNGSLEITER:IN IN DEN EINZELNEN FACHBEREICHEN

DEINE MÖGLICHKEITEN:

- Erste Führungserfahrung sammeln
- Fachspezifische Ausbildung in den Bäckerei-Bereichen



YEAH!



ALLE INFOS ZU LEHRLINGS-
GEHÄLTERN UND PRÄMIEN
FINDEST DU HIER:



1. Lehrjahr

Einsteigen als Koch/Köchin

SPEISEN-ZUBEREITUNG UND NAHRUNGSMITTEL

DEINE AUFGABEN:

- Grundzubereitungsarten kennenlernen
- Messen, Wiegen, Portionieren und Rezepte hochrechnen
- Schneidetechniken kennenlernen
- Speisen zubereiten und herstellen (Suppen, Gemüse, Salat, Grundsaucen)
- Grundlagen der Lagerung kennenlernen
- Umgang mit dem Gast

SEMINARE UND EXTRAS:

- Willkommens-Seminar
- Lehrlings-Seminar mit Schwerpunkt: Kommunikation und Teambuilding
- Fachtraining Koch/Köchin im Gastro College
- E-Learnings

2. Lehrjahr

Weiterkommen im Restaurant

MENÜZUSAMMENSTELLUNG, CATERINGS, SÜSS- UND MEHLSPEISEN

DEINE AUFGABEN:

- Menüzusammenstellung kennenlernen
- Vorbereitungsarbeiten selbstständig durchführen
- Hygienevorschriften
- Abfallwirtschaft
- Vertiefende Kenntnisse von Nahrungsmitteln und Warenkunde anwenden
- Verkaufs- und Beratungsgespräche führen

SEMINARE UND EXTRAS:

- Fachtraining Koch/Köchin im Gastro College
- Persönlichkeitstraining
- E-Learnings

3. Lehrjahr

Weiterentwicklung als Restaurantprofi

EINKAUFSPLANUNG, BESTELLUNGEN, SPEISEKARTENERSTELLUNG

DEINE AUFGABEN:

- Einkauf und Verkauf wirtschaftlich planen
- Selbstständig Bestellungen durchführen
- Dienstpläne erstellen
- Ware selbstständig übernehmen, kontrollieren und lagern
- Speisekarten erstellen
- Alle Speiseangebote kochen

SEMINARE UND EXTRAS:

- Fachtraining Koch/Köchin im Gastro College
- Vorbereitung auf die Lehrabschlussprüfung
- Karrieregespräch
- E-Learnings

Nach deiner Lehre

Aufstiegsmöglichkeiten zur Führungskraft

ABTEILUNGSLEITER:IN FACHBEREICHE, VERTRETUNG RESTAURANTLEITUNG ODER RESTAURANTLEITER:IN

DEINE MÖGLICHKEITEN:

- Erste Führungserfahrung sammeln
- Ausbildung in den Restaurant-Bereichen
- Gastro-Meister Ausbildung absolvieren



EASY!





maxi
markt

FALL IN LOVE WITH *Maximarkt!*

Komm zu uns und gestalte deine Zukunft so, wie du sie dir vorstellst – unser bunt gemischtes Team wird dich mit offenen Armen empfangen.

**WIR SIND GESPANNT AUF DEINE BEWERBUNG UND
FREUEN UNS SEHR DARAUF, DICH KENNEZULERNEN!**

 facebook.com/meinmaximarkt

 youtube.com/maximarktfamilienmarkt

www.maximarkt.at/unternehmen/lehrlinge

maxi.
Back
stube
mit BÄCKERS'S SECRET

maxi.
restaurant