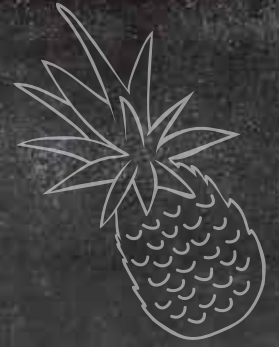


Noch mehr Information  
findest du auf  
[unimarkt.at/lehre](https://unimarkt.at/lehre)



# Weil man sich Familie doch aussuchen kann!

ALS FAMILIENUNTERNEHMEN LIEGEN UNS UNSERE LEHRLINGE BESONDERS AM HERZEN, UND ENTSPRECHEND VIEL INVESTIEREN WIR IN DIE LEHRLINGSAUSBILDUNG. UNIMARKT BIETET SEINEN LEHRLINGEN EINEN SICHEREN ARBEITSPLATZ MIT GUTEN KARRIERECHANCEN NACH DEM LEHRABSCHLUSS. WÄHREND DER LEHRZEIT LERNEN SIE VERSCHIEDENE BEREICHE KENNEN UND GENIESSEN SO EINE PRAXISNAHE UND ABWECHSLUNGSREICHE AUSBILDUNG. AUSSERDEM KÖNNEN UNSERE LEHRLINGE TOLLE PRÄMIEN LUKRIEREN.

**NEUGIERIG  
GEWORDEN?**

Dann entdecke  
die offenen  
Lehrstellen unter  
[jobs.unimarkt.at](https://jobs.unimarkt.at)

**ALS LEHRLING  
BEI UNIMARKT  
KANNST DU DICH AUF  
tolle Vorteile  
FREUEN:**



Praxisnahe Ausbildung in einer  
zukunftsreichen Branche



Gratis Jugendticket für  
öffentliche Verkehrsmittel



Vielfältige Entwicklungsmöglichkei-  
ten als Fach- und Führungskraft



Übernahme der Internatskosten



Attraktive Prämien für besondere  
Leistungen und Engagement im Betrieb  
und in der Berufsschule



Lehre mit Matura + Prämie bei Abschluss



Teambuilding-Events und Outdoor-  
Aktivitäten mit Spaßfaktor



Einkaufsrabatte beim täglichen Einkauf





## Wir dürfen vorstellen: **MARIA WAGNER**

Lehrling Einzelhandel, 2. Lehrjahr  
Standort: Andorf

### Hobbys:

Joggen, Workouts, neue Rezepte ausprobieren, draußen unterwegs sein

### Wie sieht dein Arbeitsalltag aus?

In meiner Lehre als Einzelhandelskauffrau geht es darum, die Ware zu verkaufen und so gut wie möglich zu präsentieren. Dazu gehört auch eine kompetente Beratung der Kundinnen und Kunden. Wir bestellen die Ware, übernehmen und lagern sie. Daher spielt auch der Umgang mit dem Computer eine wichtige Rolle.

### Warum hast du die Lehre bei Unimarkt gewählt?

Weil ich einen Job ausüben möchte, wo man in einem sozialen Umfeld ist. Ich habe Freude daran, für Kundinnen und Kunden da zu sein. Ich finde, Unimarkt setzt sich sehr gut für die Lehrlinge ein und versucht sie stets zu fördern, z. B. durch Weiterbildungsseminare.

### Was ist das Coolste an deiner Lehre?

Am coolsten an meiner Lehre finde ich die ganzen Erfahrungen, die ich machen darf, und dass ich nach meiner Lehre eine kaufmännische Ausbildung in der Hand habe, was auch für mein weiteres Berufsleben wichtig ist.

### Du bist als Unimarkt-Lehrling auf zahlreichen Werbematerialien groß abgebildet. Wie hat dir das Fotoshooting gefallen?

Das Fotoshooting war eine sehr schöne und auch lustige Erfahrung. Es macht großen Spaß, vor der Kamera zu posieren.

### Dein Lieblingsessen?

Ich koche am liebsten vegan.  
**Teriyaki Ananasschale** ist mein Favorit.



## Teriyaki ANANASSCHALE

für 1-2 Personen

### ZUTATEN

1 Ananas  
150 ml Sojasauce  
3 EL brauner Zucker  
1 EL Ananassaft  
3 Knoblauchzehen  
1 EL Ingwer  
ca. 2 EL Pflanzenöl  
750 g Tofu  
Salz  
2 EL Maisstärke  
2 EL Wasser  
450 g gekochter Reis

*Zur Dekoration*  
Leinsamen

Kleine Paprikawürfel  
Kleine Zwiebelwürfel

1. Ananas halbieren und eine Hälfte aushöhlen.
2. Sojasauce, braunen Zucker, Ananassaft, gehackten Knoblauch und klein gewürfelte Ingwer mit dem Schneebesen in einer Schüssel vermischen.
3. 1 EL Pflanzenöl in die Pfanne geben.
4. Tofu in der Pfanne kurz anbraten, mit einer Prise Salz abschmecken.
5. Die zuvor vermischte Flüssigkeit von der Schüssel in die Pfanne dazu rühren.
6. Maisstärke mit 2 EL Wasser vermischen und ebenfalls dazu geben.
7. Alles für 10 Minuten köcheln lassen.
8. Ananasschale je zur Hälfte mit gekochtem Reis und der Masse aus der Pfanne füllen und mit der Deko bestreuen.

VERRÄTST DU UNS  
das Rezept?



Wir dürfen vorstellen:

## ISABELLE MARGINEAN

Lehrling Bürokauffrau, 1. Lehrjahr  
Standort: Zentrale Traun

**Hobbys:** Wandern, Lesen

### Wie sieht dein Arbeitsalltag aus?

Kommt immer darauf an, in welcher Abteilung ich bin. Derzeit arbeite ich in der Buchhaltung, wo ich z. B. Rechnungen vorkontiere, wöchentliche Kassenberichte der Filialen prüfe, Sammelrechnungen einordne. Außerdem bestücke ich die Besprechungsräume mit Getränken und vertrete mittags am Empfang.

### Worum es in meiner Lehre geht?

In meiner Lehre geht es darum, viele Abteilungen und somit verschiedene Unternehmensbereiche kennenzulernen. Hauptsächlich sind es organisatorische und verwaltende Tätigkeiten, die selbstverständlich in jeder Abteilung anders sind. Dadurch sammle ich viel Erfahrung in meiner Ausbildung zu einer guten Bürokauffrau.

### Warum ich eine Lehre bei Unimarkt gewählt habe?

Bei Unimarkt schien mir der Zusammenhalt sehr gut, und man legt viel Wert auf Regionalität. Mir gefiel auch der Gedanke, dass die Firma nicht zu groß ist und ich so alle meine Arbeitskollegen in der Zentrale kenne. Auch das Prinzip der Job-Rotation hat mich angesprochen.



WEIL  
MAN  
SICH  
*Familie*  
DOCH  
AUSSUCHEN  
KANN

### Das Coolste an meiner Lehre?

Ich darf sehr häufig selbstständig arbeiten und die internen Lehrlingsaufgaben im Unternehmen (z. B. Verbrauchsmateriallager) sind für mich wie meine eigene Abteilung. Wir Lehrlinge können uns als Profis in unseren Tätigkeiten betrachten. Dadurch fühle ich mich als ein sehr wichtiger Bestandteil der Unimarkt-Familie.

### Dein Lieblingsessen?

**Kohlrouladen** (rum.: Sarmale)

VERRÄTST DU UNS  
das Rezept?

## Kohlrouladen (SARMALE)



### ZUTATEN

1 Kopf sauer eingelegter Weißkohl  
2 Zwiebeln  
1 Knoblauchzehe  
500 g Faschiertes (gemischt)  
130 g Reis  
1 Ei  
Senf, Paprika (edelsüß)  
Salz, Pfeffer (gemahlen)  
Thymian  
Lorbeerblätter  
100 g Speckwürfel  
Tomatenmark

1. Strunk herausschneiden, 12-16 große Blätter ablösen, Rest klein schneiden.
2. Für die Füllung Zwiebel und Knoblauch klein hacken. In einer Schüssel Faschiertes, Zwiebel, Knoblauch, ungekochten Reis, Ei, Senf, Paprika, Salz und Pfeffer zu einer gleichmäßigen Masse vermischen.
3. Boden eines großen Topfes mit geschnittenem Kraut bedecken. Thymian, Lorbeerblätter und Speckwürfel darauf verteilen.
4. Zum Füllen: 1 Esslöffel Fleischmasse auf ein Blatt geben. Nun das Blatt rollen und an den Enden einfallen.
5. Die kleinen Sarmale eng nebeneinander auf das Krautbett legen. Noch eine Lage geschnittenes Kraut und Tomatenmark darauf verteilen und alles mit Wasser bedecken. 1,5 Std. köcheln lassen.
6. Für die Sauce nach dem Kochen einen Teil des Wassers auffangen und Sauerrahm einrühren.