


## Sarah Klinger

### Bäckerin | Bakery



Alter	13.10.2003
Wohnort	4283 Bad Zell   Oberösterreich
Betrieb	<b>Bio Bäckerei Stöcher</b> Markplatz 2 4283 Bad Zell   Oberösterreich <a href="http://www.stoecher.at">www.stoecher.at</a> 
Experte	<b>Erwin HEFTBERGER</b> HTL für Lebensmitteltechnologie und Meisterschule für Bäcker, Müller und Konditoren Carl-Blum-Straße 4 4600 Wels   Oberösterreich
Ausbildung	VS und NMS Bad Zell Bäcker und Konditor Derzeit HTL für Lebensmitteltechnologie - Ausbildung Meister Bäcker/Konditor
Das macht mich als Person aus:	Meine Offenheit und Neugierde für Neues. Ich mag es, mich weiterzuentwickeln und neue Dinge zu lernen, sei es beruflich oder persönlich. Ich bin hilfsbereit und ehrlich und der Umgang mit anderen Menschen ist mir wichtig und ich versuche, in allem, was ich tue, Verantwortung zu übernehmen.
Mein Motto, das mich motiviert:	"Ohne Fleiß kein Preis"
So verbringe ich am liebsten meine Freizeit:	Meine Freizeit verbringe ich am liebsten bei meiner Familie und meinen Freunden oder einem guten Buch, außerdem verwöhne ich meine Liebsten mit kulinarischen Köstlichkeiten.
Fähigkeiten durch mein Hobby, die mir im Beruf helfen:	Meine Fähigkeit liegt in meiner Kreativität, der ich keine Grenzen setze.
Gemeinsamkeiten zwischen meinen Hobbies und meiner Arbeit:	Mit Leidenschaft an die Sachen herangehen.
Meine Hauptaufgaben im Betrieb:	Ich arbeite in einer kleinen Bäckerei, wo die Aufgaben täglich unterschiedlich und abwechslungsreich sind, und deshalb mache ich von der Teigherstellung bis zum fertigen Produkt alles.
Beginn meiner Ausbildung/Tätigkeit in diesem Beruf:	Ich habe meine Ausbildung im September 2019 begonnen und bin seit 5 Jahren in diesem Beruf tätig.

Seitdem bin ich in meiner aktuellen Firma:	Ich bin seit September 2024 in der Lebensmittel HTL in Wels und mache dort die Meisterausbildung für Bäcker und Konditor. Ab Juli 2025 werde ich wieder in der Bio Bäckerei Stöcher in Bad Zell arbeiten.
Darum habe ich mich für diesen Beruf / Ausbildung entschieden:	Seit meiner Kindheit habe ich immer schon gerne gebacken und somit war bald klar, dass ich dieses Handwerk zum Beruf machen will.
Das begeistert mich am meisten an meinem Beruf:	Meine Begeisterung liegt bei der Entwicklung neuer Produkte, um meiner Kreativität keine Grenzen zu setzen.
Das inspiriert mich in meinem Beruf:	Meine Inspiration ist und war schon immer mein Vater, der selbst mit Leidenschaft Bäcker ist.
Deshalb empfehle ich eine Ausbildung in meinem Beruf?	Weil Bäcker ein wichtiger Beruf ist, damit die Menschen ihr täglich Brot kaufen können.
Das war bisher mein größter Erfolg im Beruf:	Mein Staatsmeistertitel im Beruf Bäcker.
Das wünsche ich mir für meine berufliche Zukunft:	Die Bäckerei meiner Eltern zu übernehmen.
Diese beruflichen und persönlichen Ziele habe ich:	In ein paar Jahren möchte ich den Betrieb meiner Eltern übernehmen und ihn erfolgreich weiterführen.
Wie bin ich auf die Idee gekommen, an Berufswettbewerben teilzunehmen?	Durch die Berufsschule und die Motivation meiner Arbeitskollegen.
Das ging mir durch den Kopf, als ich erfahren habe, dass ich bei EuroSkills 2025 teilnehme:	Meine Freude darüber war sehr groß und ich bin sehr dankbar, diese Chance zu bekommen.
Das ist meine Motivation, an EuroSkills teilzunehmen:	Bei EuroSkills werde ich mein Bestes geben und ich wünsche mir ein gutes Resultat.
Was erwarte ich mir von EuroSkills 2025:	Eine Erfahrung für das Leben zu sammeln.
Was möchte ich während EuroSkills erreichen (persönlich & beruflich)?	Ich möchte mein berufliches Können bestmöglich unter Beweis stellen und ein erfolgreiches Ergebnis erreichen.
Darauf freue ich mich bei EuroSkills besonders:	Ich freue mich besonders, teilnehmen zu dürfen, viele verschiedene Menschen und ihre Arbeitsweise kennenzulernen und eventuell einige Kontakte zu knüpfen.

Unterstützer Team Austria EuroSkills 2025:



Anmerkung: Angaben zur Person wurden von Sarah Klinger zur Veröffentlichung auf [www.skillsaustria.at](http://www.skillsaustria.at) zur Verfügung gestellt.