

**Landesvereinigung der Milchwirtschaft
Nordrhein-Westfalen e.V.**

**Ausbildung in der
Milchwirtschaft**

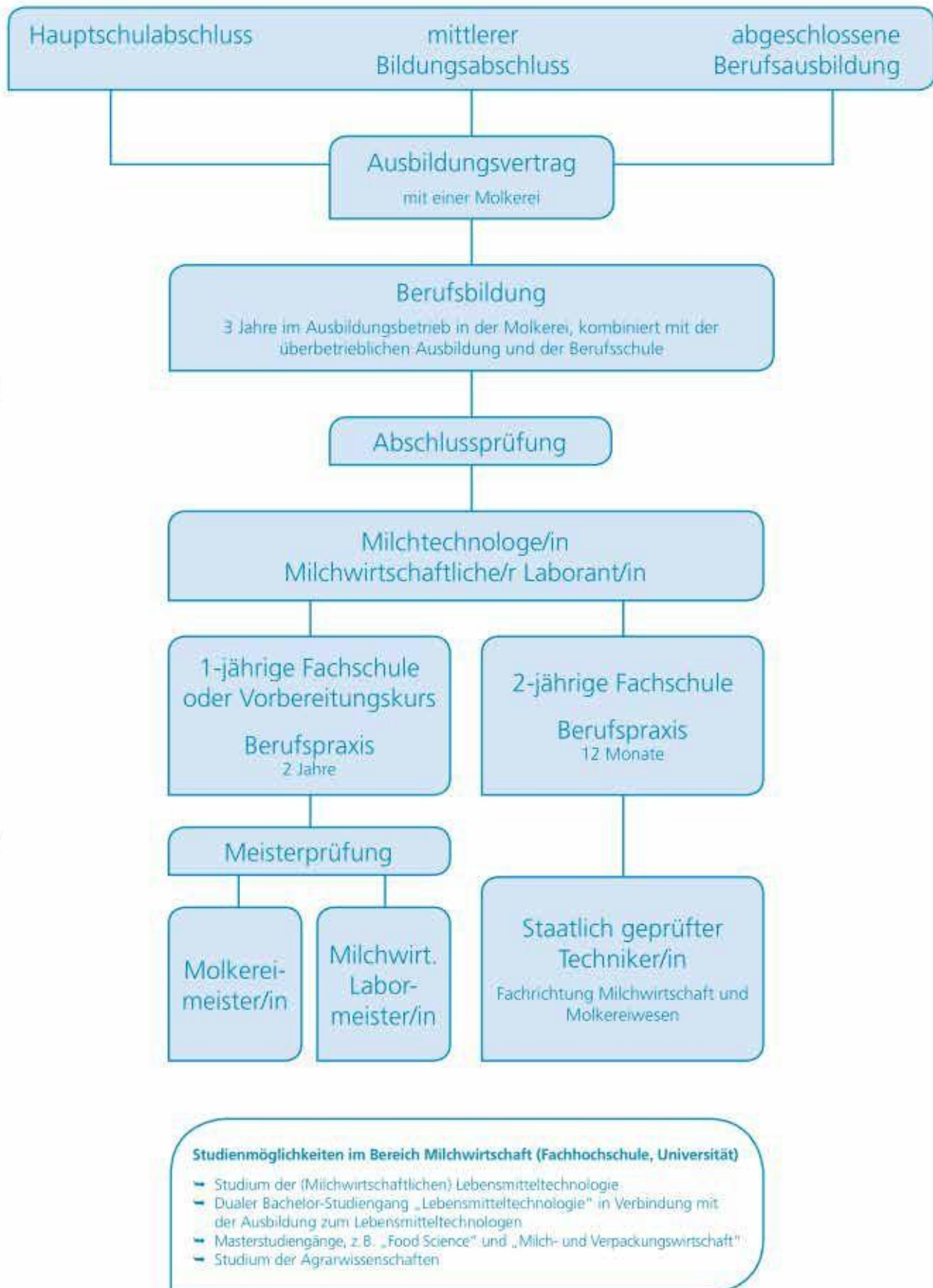


Inhaltsverzeichnis:	Seite
Übersicht Berufe in der Molkereiwirtschaft	3
Karriere mit Milch	4
Berufsausbildung Milchtechnologe/In	5
Berufsausbildung Milchwirtschaftliche/r Laborant/In	7
 Ausbildende Molkereien in NRW:	
Arla Foods	9
DMK Group	10
FrieslandCampina Deutschland	11
Hochwald Foods GmbH	12
Moers Frischeprodukte GmbH & Co. KG	13
Molkerei Söbbeke GmbH	14
Molkerei Wiegert GmbH & Co. KG	15
Münsterland Lülff GmbH	16
Privatmolkerei Naarmann GmbH	17
Sahнемolkerei Wiesehoff GmbH	18

Welche Berufe gibt es in der Molkereiwirtschaft?



Karriere mit Milch



Berufsausbildung

Milchtechnologe/In

Berufliche Tätigkeit

Milchtechnologen be- und verarbeiten Milch in Molkereien und in Käsereien zu verschiedenen Erzeugnissen. Das Arbeitsgebiet umfasst verschiedene Verfahrenstechniken, wie Erhitzen, Kühlen, Mischen, Trennen, Trocknen oder Abpacken. In vielen Fällen sind darüber hinaus biochemische und mikrobiologische Prozesse zu steuern und zu überwachen.

Ausbildungsdauer

Die Ausbildung dauert in der Regel drei Jahre. Unter bestimmten Voraussetzungen kann die Ausbildungszeit verkürzt werden.

Ausbildungsstätten

Nur anerkannte Ausbildungsbetriebe dürfen Milchtechnologe ausbilden. Bei der Ausbildung wirken Ausbildungsbetrieb, Berufsschule und die überbetriebliche Ausbildungsstätte zusammen.

Der Vertrag zwischen Ausbildungsbetrieb und Auszubildendem wird in der Regel für drei Jahre abgeschlossen. Der Berufsschulunterricht und die überbetriebliche Ausbildung erfolgen in Blockform an der Milchwirtschaftlichen Lehr- und Untersuchungsanstalt in Oldenburg bzw. Wangen.

Ausbildungsinhalte

- Aufbau und Organisation des Ausbildungsbetriebes
- Rohstoff Milch und seine Eigenschaften
- Erfassen und Kontrollieren der Anlieferungsmilch
- Annehmen und Vorbehandeln der Milch
- Thermisches und mechanisches Behandeln der Milch
- Anwendung produktionstechnischer Verfahren
- Herstellen von Konsummilch, Milchprodukten und anderen Erzeugnissen
- Durchführung von produktionsbegleitenden Kontrollen und Produktkontrollen
- Abpacken, Lagern und Vertrieb
- Bedienung und Wartung von Versorgungs- und Entsorgungsanlagen
- Anwendung fachbezogener Rechtsvorschriften
- Erstellung und Auswertung von Mengen- und Verwertungsnachweisen
- Arbeits- und Tarifrecht; Arbeitsschutz und Arbeitssicherheit
- Umweltschutz und rationelle Energieverwendung
- Durchführung von Hygienemaßnahmen

Prüfungen

Zur Ermittlung des Ausbildungsstandes findet während der Ausbildungszeit eine Zwischenprüfung statt. Die Berufsausbildung endet mit der Abschlussprüfung zum/zur Milchtechnologen/-in. In der Abschlussprüfung werden die erworbenen Fertigkeiten und Kenntnisse praktisch, schriftlich und mündlich geprüft.

Einsatzmöglichkeiten

Milchtechnologen werden in Molkereien und Käsereien als Facharbeiter tätig sein. Weitere Tätigkeitsbereiche finden Milchtechnologen in Produktionsbereichen der Nahrungs- und Genussmittelindustrie und der Bio-Industrie.

Fortbildungsmöglichkeiten

- Molkereimeister/in
- staatl. geprüfte/r Techniker/in für Milchwirtschaft und Molkereiwesen
- Diplom-Agraringenieur/in
- Bachelor Milchwirtschaftliche Lebensmitteltechnologie
- Master Milchwirtschaftliche Lebensmitteltechnologie



Technik-Freak

Bewirb Dich als Milchtechnologe/in



Youtube-Video zur Berufsausbildung „Milchtechnologe/-in“ unter:

Berufsausbildung

Milchwirtschaftliche/r Laborant/In

Berufliche Tätigkeit

Milchwirtschaftliche Laboranten erfüllen wichtige Aufgaben bei der Qualitätskontrolle und Qualitätssicherung in Molkereien und Käsereien. Sie untersuchen und prüfen Milch und Milchprodukte sowie andere Lebensmittel, Wasser und Zusatzstoffe mit Hilfe chemischer, physikalischer und mikrobiologischer Verfahren.

Ausbildungsdauer

Die Ausbildung dauert in der Regel drei Jahre. Unter bestimmten Voraussetzungen kann die Ausbildungszeit verkürzt werden.

Ausbildungsstätten

Nur anerkannte Ausbildungsbetriebe (Molkereien/Käsereien) dürfen Milchwirtschaftliche Laboranten ausbilden. Bei der Ausbildung wirken Ausbildungsbetrieb, Berufsschule und die überbetriebliche Ausbildungsstätte zusammen.

Der Vertrag zwischen Ausbildungsbetrieb und Auszubildenden wird in der Regel für drei Jahre abgeschlossen. Der Berufsschulunterricht und die überbetriebliche Ausbildung erfolgen in Blockform an der Milchwirtschaftlichen Lehr- und Untersuchungsanstalt in Oldenburg bzw. Wangen.

Ausbildungsinhalte

- Aufbau und Organisation des Ausbildungsbetriebes
- Rohstoff Milch und seine Eigenschaften
- Be- und Verarbeiten von Milch
- Probenahmetechnik
- Chemische, physikalische und mikrobiologische Untersuchungen
- Auswertung und Beurteilung von Untersuchungsergebnissen
- Produktkontrollen zur Qualitätssicherung
- Umweltschutz im Labor
- Anwendung fachbezogener Rechtsvorschriften
- Erstellung und Auswertung von Mengen- und Verwertungsnachweisen
- Arbeits- und Tarifrecht; Arbeitsschutz und Arbeitssicherheit

Prüfungen

Zur Ermittlung des Ausbildungsstandes findet während der Ausbildungszeit eine Zwischenprüfung statt. Die Berufsausbildung endet mit der Abschlussprüfung zum/zur Milchwirtschaftlichen Laborant/in. In der Abschlussprüfung werden die erworbenen Fertigkeiten und Kenntnisse praktisch, schriftlich und mündlich geprüft.

Einsatzmöglichkeiten

Den Absolventen eröffnet sich ein weites Berufsfeld. Den Schwerpunkt bildet eine Tätigkeit im Labor einer Molkerei sowie in milchwirtschaftlichen Untersuchungs- und Forschungsanstalten. Die Laboranten sind aber ebenso in der Nahrungs- und Genussmittelindustrie, bei Pharmaunternehmen oder in Forschungs- und Entwicklungslabors gefragt.

Fortbildungsmöglichkeiten

- Milchwirtschaftliche/r Labormeister/in
- Diplom-Agraringenieur/in
- Bachelor Milchwirtschaftliche Lebensmitteltechnologie
- Master Milchwirtschaftliche Lebensmitteltechnologie

Youtube-Video zur Berufsausbildung „Milchwirtschaftliche/r Laborant/-in“ unter:



Chemie-
Genie

Bewirb Dich als
Milchwirtschaftliche/r
Laborant/in



**Arla Foods
Werk Prosfeld
Im Scheid 1
54597 Prosfeld**

Ausbildungsberufe:

- Milchtechnologe/In
- Milchwirtschaftliche/r Laborant/In
- Maschinen- und Anlagenführer/In
- Industriemechaniker/In
- Mechatroniker/In
- Fachkraft für Lagerlogistik
- Elektroniker/In für Betriebstechnik

Ansprechpartner

Arla Foods Deutschland GmbH
Wahlerstr. 2
40472 Düsseldorf
Telefon: 0211/47231-0

E-Mail: kontakt.de@arlafoods.com

Internet: www.arlafoods.de/ueber-uns/ausbildung/



DMK Eis GmbH
Münsterstraße 31
48351 Everswinkel

Ausbildungsberufe:

- Milchtechnologe/In
- Milchwirtschaftliche/r Laborant/In
- Fachkraft für Lebensmitteltechnik
- Fachkraft für Lagerlogistik
- Berufskraftfahrer/In Milchsammelwagen
- Maschinen- und Anlagenführer/In
- Elektroniker/In für Betriebstechnik
- Mechatroniker/In

Ansprechpartner

DMK Deutsches Milchkontor GmbH
Industriestrasse 27
27404 Zeven

Telefon: 0421.243-0

E-Mail: bewerbung@dmk.de

Internet: www.dmk.de/de/karriere/ausbildung



FrieslandCampina Germany GmbH
Luise-Rainer-Straße 7
40235 Düsseldorf

Ausbildungsberufe:

- Milchtechnologe/In
- Milchwirtschaftliche/r Laborant/In
- Fachkraft für Lebensmitteltechnik
- Elektroniker/In Fachrichtung Betriebstechnik
- Industriemechaniker/In
- Fachkraft für Lagerlogistik

Telefon: 0173 467956

Internet: www.careers.frieslandcampina.com/deu/de/node/164



Hochwald Foods Whey Ingredients GmbH
Ziegelfeld 16
53894 Mechernich

Ausbildungsberufe:

- Milchtechnologe/In
- Milchwirtschaftliche/r Laborant/In
- Industriemechaniker/In
- Fachkraft für Lebensmitteltechnik
- Fachkraft für Lagerlogistik
- Elektroniker/In Fachrichtung Betriebstechnik
- Industriemechaniker/In
- Maschinen- und Anlagenführer/In

Ansprechpartner

Hochwald Foods GmbH
Bahnhofstraße 37-43
54424 Thalfang

Telefon: 06504.12-0

E-Mail: info@hochwald.de

Internet: www.hochwald.de/de/karriere/duales-studium-ausbildung



Moers Frischeprodukte GmbH & Co. KG
Dr.-Berns-Straße 23
47441 Moers

Ausbildungsberufe:

- Milchtechnologe/In
- Milchwirtschaftliche/r Laborant/In
- Elektroniker/In für Betriebstechnik
- Fachkraft für Lebensmitteltechnik
- Fachkraft für Lagerlogistik
- Informatikkaufmann/-kauffrau
- Kaufmann/-Kaufrau für Büromanagement
- Mechatroniker/In

Telefon: 02841.911-0

Internet: www.moers-frischeprodukte.de/karriere.15.de.html#ausbildung



Molkerei Söbbeke GmbH
Amelandsbrückenweg 131
48599 Gronau

Ausbildungsberufe:

- Milchtechnologe/In
- Milchwirtschaftliche/r Laborant/In
- Industriekaufmann/ -frau
- Fachkraft für Lagerlogistik

Telefon: 02565.9303-0

Internet: www.soebbeke.de/karriere/



Fude + Serran – Standort Velen
Molkerei Wiegert GmbH & Co. KG
Am Bahnhof 18
46342 Velen

Ausbildungsberufe:

- Milchtechnologe/In
- Milchwirtschaftliche/r Laborantlin

Telefon: 02863.9240-0

E-Mail: info@wiegertmilch.de

Internet www.fsmilch.de/standorte/velen/



Münsterland J. Lülff GmbH
Midlicher Straße 7
48720 Rosendahl – Osterwick

Ausbildungsberufe:

- Milchtechnologe/In
- Milchwirtschaftliche/r Laborant/In

Telefon: 02547.70-0

E-Mail: hallo@muensterland-milch.de

Internet: www.muensterland-milch.de/mitarbeit



Privatmolkerei Naarmann GmbH & Co KG
Wettringer Straße 58
48485 Neuenkirchen

Ausbildungsberufe:

- Milchtechnologe/In
- Milchwirtschaftliche/r Laborant/In
- Industriemechaniker/In
- Fachkraft für Lagerlogistik
- Elektroniker/In Fachrichtung Betriebstechnik
- Industriemechaniker/In
- Fachinformatiker/In Systemintegration

Telefon: 05973.30-0

Internet: www.naarmann.de/karriere/ausbildung



Sahnemolkerei H. Wiesehoff GmbH
Amtsstraße 33
48624 Schöppingen

Ausbildungsberufe:

- Milchtechnologe/In
- Milchwirtschaftliche/r Laborant/In
- Mechatroniker/In
- Fachlagerist/In
- Fachkraft für Lagerlogistik

Telefon: 0173.5222755

E-Mail: bewerbung@wiesehoff.com

Internet: www.sahnejobs.de/#ausbildungl



Wir  milch



**Landesvereinigung
der Milchwirtschaft
Nordrhein-Westfalen e.V.**



Bischofstraße 85
47809 Krefeld

Telefon 021 51 | 41 11-400

Telefax 021 51 | 41 11-499

info@milch-nrw.de

www.milch-nrw.de

