

**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	6
Berufsausbildung Milchwirtschaftliche/r Laborant/in	8
Ausbildende Molkereien in NRW:	
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 Lulf GmbH	16
Privatmolkerei Naarmann GmbH	17
Sahnemolkerei Wiesehoff GmbH	18

Welche Berufe gibt es in der Molkereiwirtschaft?

Berufe

in der Molkereiwirtschaft



Milchtechnologe/in

- Herstellung u. Qualitätssicherung von Milcherzeugnissen (Trinkmilch, Butter, Käse ...)
- Bedienung / Überwachung von z.B. Butterungs-, Käserei- und Abfüllanlagen



Mechatroniker/in für Betriebstechnik

- Schaltpläne, Konstruktionszeichnungen etc. lesen
- Anlagen in Betrieb nehmen: programmieren, Software installieren, warten und reparieren



Elektroniker/in für Betriebstechnik

- Zusammenbauen / Montieren von Elektro- und Energietechnik-Anlagen, Programmierung
- Behebung von Fehlerursachen und Betriebsstörungen, Wartung



Industriemechaniker/in

- Überwachung und Optimierung von Fertigungsprozessen, Reparatur und Wartung
- Anwendung moderner Techniken (Pneumatik und Hydraulik)





Milchwirtschaftliche/r Laborant/in

- Untersuchung von Milchproben und Rohstoffen, Qualitätskontrolle
- Überprüfung von Wasser, Abwasser, Luft und Verpackungsmitteln



Industriekaufmann/-frau

- Buchhaltung und Verwaltungsaufgaben
- Durchführung von Wareneingangskontrollen, Lagerung, Kontrolle der Bestände und Lagerkosten



Fachkraft für Lebensmittel-Technik

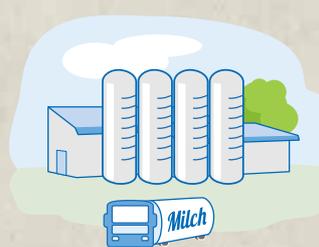
- Herstellung von Lebensmitteln, inkl. verpacken und lagern
- Kontrolle und Beachtung der Hygiene- und Umweltschutzvorschriften



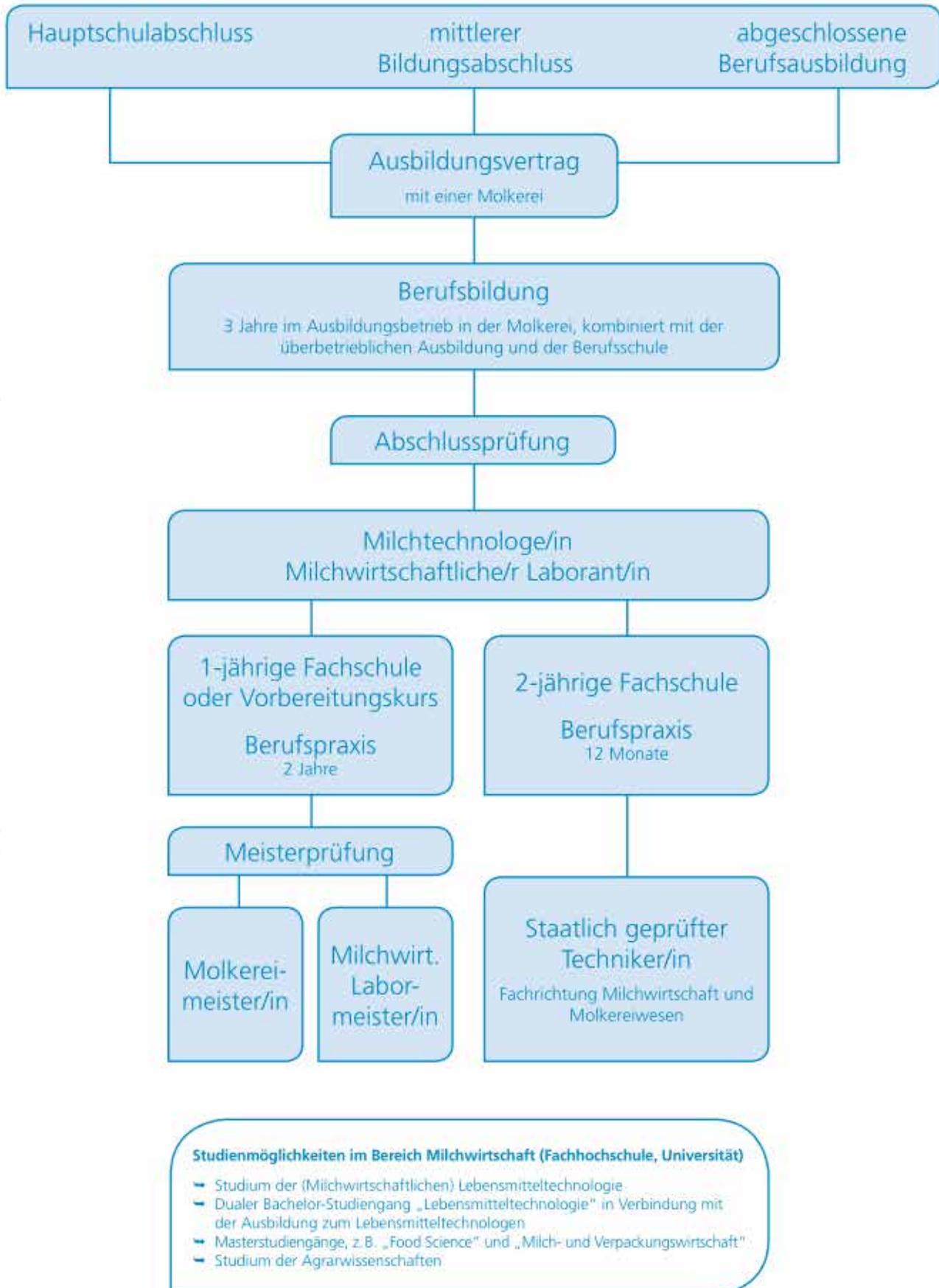

Fachkraft für Lagerlogistik

- Wareneingang, -prüfung und -lagerung (IT-gestützt)
- Touren / logistische Prozesse planen / optimieren





Karriere mit Milch





Berufsausbildung

Milchtechnologe/ -in

Berufliche Tätigkeit

Milchtechnologe 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 Milchtechnologe/-in. In der Abschlussprüfung werden die erworbenen Fertigkeiten und Kenntnisse praktisch, schriftlich und mündlich geprüft.

Einsatzmöglichkeiten

Milchtechnologe werden in Molkereien und Käsereien als Facharbeiter tätig sein. Weitere Tätigkeitsbereiche finden Milchtechnologe 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



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**



DMK Deutsches Milchkontor GmbH
Werk Everswinkel
Münsterstraße 31
48351 Everswinkel

Ausbildungsberufe:

- Milchtechnologe/ -in
- Milchwirtschaftliche/r Laborant/in

Ansprechpartner

DMK Deutsches Milchkontor GmbH
Flughafenallee 17
28199 Bremen

Telefon: 0421.243-2290

E-Mail: ausbildung@dmk.de

Internet: www.dmk.de/wir-als-arbeitgeber/fuer-schueler/



FrieslandCampina Germany GmbH
Werk Köln
Geldernstraße 35
50685 Köln

Ausbildungsberufe:

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

Telefon: 0221.1775-0

Internet: www.careers.frieslandcampina.com



Hochwald Foods GmbH
Werk Erfstadt
Peter-May-Straße 45
50374 Erfstadt

Ausbildungsberufe:

- Milchtechnologe/ -in
- Milchwirtschaftliche/r Laborant/in
- Industriemechaniker/in

Ansprechpartner und Bewerbungen an:

Hochwald Foods GmbH
Bahnhofstraße 37-43
54424 Thalfang

Telefon: 06504.12-0

Internet: <https://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/-Kauffrau für Büromanagement
- Mechatroniker/-in

Telefon: 02841.911-0

Internet: <https://www.moers-frischeprodukte.de>



Molkerei Söbbeke GmbH
Amelandsbrückenweg 131
48599 Gronau

Ausbildungsberufe:

- Milchtechnologe/ -in
- Milchwirtschaftliche/r Laborant/in
- Industriekaufmann/ -frau

Telefon: 02565.9303-0

Internet: www.soebbeke.de/karriere/



Molkerei Wiegert e.K.
Am Bahnhof 18
46342 Velen

Ausbildungsberufe:

- Milchtechnologe/ -in
- Milchwirtschaftliche/r Laborant/in

Telefon: 02863.9240-0

E-Mail: info@wiegertmilch.de

Internet: www.wiegertmilch.de



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

Ausbildungsberufe:

- Milchtechnologe/ -in
- Milchwirtschaftliche/r Laborant/in
- Industriekaufmann/ -frau

Telefon: 02547.70-0

Internet: www.muensterland-milch.de/mitarbeit

The logo for Naarmann, featuring the word "NAARMANN" in white, bold, uppercase letters on a red rectangular background.

Privatmolkerei Naarmann GmbH & Co KG
Wettringer Straße 58
48485 Neuenkirchen

Ausbildungsberufe:

- Milchtechnologe/ -in
- Milchwirtschaftliche/r Laborant/in

Telefon: 05973.30-0

Internet: <https://www.naarmann.de/de/karriere>



Sahnemolkerei H. Wiesehoff GmbH
Amtsstraße 33
48624 Schöppingen

Ausbildungsberufe:

- Milchtechnologe/ -in
- Milchwirtschaftliche/r Laborant/in

Telefon: 02555.8611-0

Internet: <https://www.wiesehoff.com/inhalt/wiesehoff/stellenangebote.html>



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

